

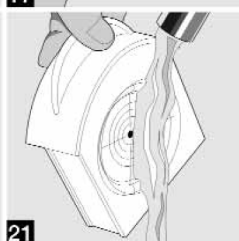
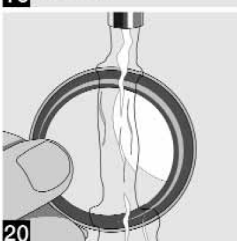
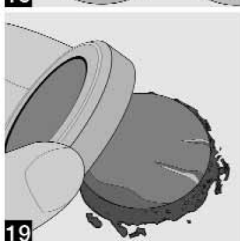
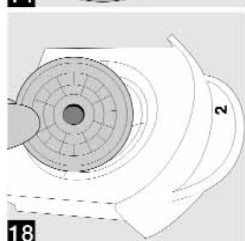
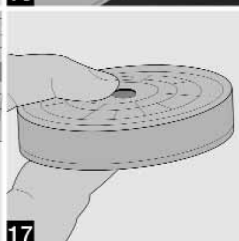
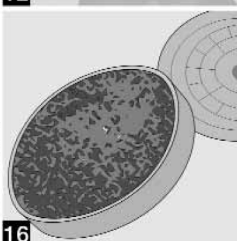
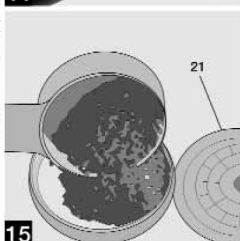
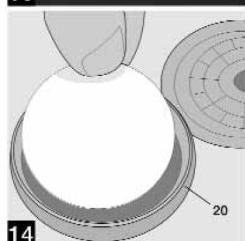
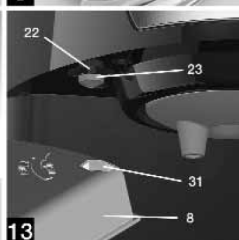
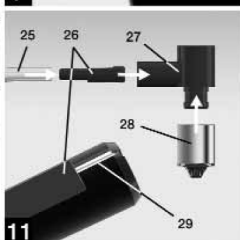
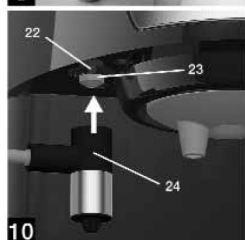
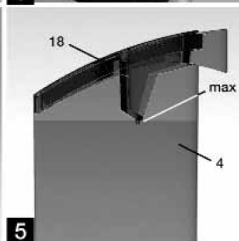
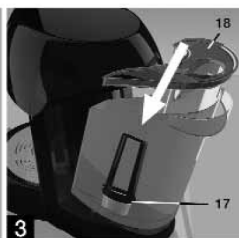
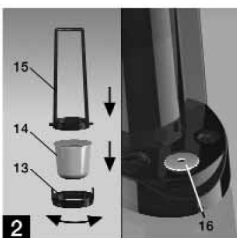
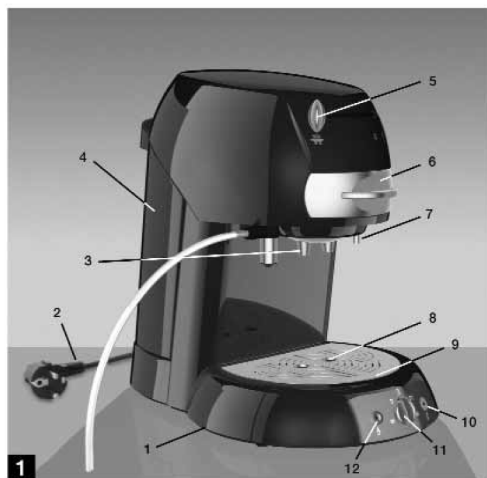


PRINCESS®

**Gebbruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung**

TYPE 242120

CAFFÈ ITALIANO



NL**Gebruiksaanwijzing 4****UK****Instructions for use 16****F****Mode d'emploi 27****D****Anleitung 39**

INHOUD

Vóór gebruik	5
Veiligheidsaanwijzingen	5
Betekenis van de indicaties	5
Ingebruikname	6
Voorbereiding	6
Waterniveau-indicator	6
Antichloorfilter ACF 30	6
Ontluchten (alleen nodig bij nieuw apparaat)	6
Koffie zetten ☼	7
Koffiepads	7
Eén kopje ☐	7
Twee kopjes ☐ ☐	7
Instelling van de koffiehoeveelheid	7
Koffie zetten – Pre-brew-functie	7
Tips voor optimale koffie	7
Gemalenkoffiehouder	8
Heet water ☼	8
Melkschuim ☼	8
Professionele melkopschuimer	8
Melk opschuimen	8
Onderhoud van de professionele melkopschuimer	9
Spoelen na gebruik	9
Reiniging na het laatste gebruik	9
Bereidingstips	9
Cappuccino	9
Latte Macchiato	10
Caffè Mokka	10
Opgeschuimde cacao	10
Uitschakelen	10
Spoelen	10
Ontkalken	10
Ontkalkingsindicator	10
Instelling van de hardheidsklasse	10
Ontkalkingsmiddel	11
Ontkalkingsprogramma	11
Voorbereiding	11
Fase 1 - Ontkalken	11
Fase 2 - Spoelen	12
Reiniging en Onderhoud	12
Koffiepadhouder	12
Zeefelement	12
Professionele melkopschuimer	12
Stoomuitlaat	12
Hulp bij storingen	13



VOOR GEBRUIK

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw Caffè Italiano. U hebt een modern apparaat gekocht, waarmee u gemakkelijk verse koffie zet naar keuze. De Caffè Italiano mag alleen maar zoals omschreven in deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Lees daarom vóór de ingebruikname de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze geeft instructies voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Indien deze gebruiksaanwijzing wordt genegeerd, geven wij geen garantie op eventuele schades. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze samen met het apparaat aan een eventuele nieuwe gebruiker. Lees ook de garantievoorwaarden aan het einde van deze gebruiksaanwijzing. Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.

⚠ De waarschuwendsdriehoek benadrukt alle aanwijzingen die belangrijk zijn voor de veiligheid. Volg deze altijd op, daar u anders letsel zou kunnen oplopen of het apparaat zou kunnen beschadigen.

🖼 De cijfers verwijzen naar de afbeeldingen.

(3) Cijfers tussen haakjes verwijzen naar delen, die in de afbeeldingen worden genoemd.

De originele verpakking is speciaal ontworpen, om voor een veilig transport te zorgen, in geval van servicereparatie. Bewaar daarom de verpakking tenminste tijdens de garantieperiode.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

⚠ Sluit het apparaat alleen maar aan op een geaard stopcontact. De spanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typelabel aan de onderkant van het apparaat.

⚠ Let erop, dat u het stroomsnoer niet inklemt en bescherm het tegen scherpe kanten, vocht, hitte of olie.

⚠ Sluit het apparaat niet aan, wanneer het stroomsnoer is beschadigd. Het moet in dit geval onmiddellijk door onze centrale service of door een net zo gekwalificeerde vakman worden vervangen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.

⚠ Het apparaat niet in gebruik nemen, resp. meteen de stekker uit het stopcontact trekken, wanneer het beschadigd of lek is, of wanneer het verdacht op een defect bestaat, nadat het apparaat is gevallen of iets dergelijks. Geef in zulke gevallen het apparaat ter reparatie.

⚠ Plaats de Caffè Italiano niet op hete oppervlakken, bv. op kookplaten en dergelijke, of in de buurt van een open gasvlam, daar de buitenkant zou kunnen smelten.

⚠ Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.

⚠ Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of zonder ervaring en/of kennis, tenzij onder toezicht van een persoon, die voor de veiligheid verantwoordelijk is, of na instructie door deze persoon, hoe het apparaat moet worden gebruikt.

⚠ Pas op, dat kinderen geen gelegenheid krijgen met het apparaat te spelen.

⚠ Trek altijd de stekker uit het stopcontact, wanneer u het apparaat voor langere tijd niet benut.

⚠ Verbrandingsgevaar door heet water en stoom. Volg bij het gebruik van het apparaat de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.

⚠ Stel, na elk gebruik, de schuifhendel (5) steeds op O.

⚠ **Vorstgevaar!** Nadat u het apparaat hebt ontlucht, d.w.z. met water gevuld hebt, mag het alleen maar worden gebruikt of worden geplaatst in ruimtes, waarin geen vorst kan voorkomen. Het apparaat zou anders beschadigd kunnen worden. Vorstschades zijn niet gedekt door de garantie.

BETEKENIS VAN DE INDICATIES

	rood	Apparaat spoelt of warmt op
	rood knippert	Waterreservoir vullen!
	groen	Startklaar
	groen knippert	Nieuw apparaat ontluchten
①	geel	Ontkalkingsprogramma
①	geel knippert	Apparaat ontkalken!
①	blauw	Stoomfunctie actief
①	blauw/geel knippert	Apparaat ontkalken! Stoomfunctie niet mogelijk



INGEBRUIKNAME

Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond.

⚠ Het apparaat mag niet worden gebruikt op plaatsen, die meer als 1500 meter boven ANP liggen. Aan de onderkant (1) van het apparaat kunt u de niet benodigde snoerlengte (2) opbergen.

VOORBEREIDING

Reinig vóór het eerste gebruik het waterreservoir (4), de koffiepadhouders (6), het zeefelement (19) en de koffieuitloop (3) met vaatwasmiddel. Het waterreservoir (4) kan verwijderd worden. Eerst aan de greep naar achteren kliepen en dan uit het apparaat nemen. Het inzetten gebeurt in de omgekeerde volgorde. Om de koffiepadhouders (6) uit het apparaat te nemen moet u de schuifhendel (5) op O stellen. De koffie-uitloop (3) kan met een schroefdraad in hoogte worden versteld. U kunt hem aan de twee uitlooppijpjes vasthouden en in hoogte verstellen door de koffie-uitloop linksom of rechtsom draaien. Wanneer u de koffie-uitloop (3) omdraait, valt het zeefelement (19) eruit. Deze zorgt voor een optimale schuimlaag.

6 Na de reiniging, moet het weer zó in het apparaat gezet worden, dat de opening van het zeefelement (19) in de uitloop past.

7 Om de koffie-uitloop (3) te monteren, plaatst u deze onder op de schroefdraad en schroeft hem dan tot in de gewenste hoogte.

Waterniveau-indicator

De voorraad vers water wordt voortdurend gecontroleerd door een vlotter in het waterreservoir (4).

Wanneer de vulstand beneden minimum komt, begint de start-/stop-toets  (12) rood te knipperen. Het proces wordt voortgezet, zodra het gevulde waterreservoir (4) weer op het apparaat is gezet.

ANTICHLORFILTER ACF30

Het antichloorfilter ACF 30 (met 3 filterpatronen) is verkrijgbaar bij ons Service Station. Het antichloorfilter (17) zorgt voor een onvervalste koffiesmaak. Hij filtert chloor en andere verontreinigingen uit het water.

2 Plaats de van tevoren onder stromend water uitgespoelde filterpatroon (14) van boven in de ring (13). Zet vervolgens de filterhouder (15) erop en vergrendel deze door hem een beetje te draaien.

3 Om het gemonteerde chloorfilter (17) in de uitloop van het waterreservoir (4) te vergrendelen, moet u deze tot aan de aanslag naar beneden drukken.

⚠ De werking van het chloorfilter vermindert in de loop van de gebruiksduur. Bij een gemiddeld dagelijkse consumptie van 8 kopjes koffie, moet hij uiterlijk na 3 maanden (ca. 700 kopjes) worden vervangen.

2 Stel op de vervangingsindicator (16) het tijdpunt van de volgende filtervervangingsin.

ONTLUCHTEN (alleen nodig bij nieuw apparaat)

⚠ Bij de eerste ingebruikname van de nieuwe Caffè Italiano moet eerst het verwarmingssysteem ontluicht worden:

1. **4** Vul het waterreservoir (4) via de vulopening in het deksel (18), hoogstens tot aan de **max**-markering **5**, en zet het dan terug in het apparaat.

⚠ Wanneer u te veel water in het reservoir vult, loopt dit bij het inzetten over.

⚠ Vul alleen maar koud water in het reservoir, nooit koolzuurhoudend water of andere vloeistoffen, zoals melk of dergelijke.

2. Zet een kop onder de koffie-uitloop (3), schuif de lege koffiepadhouders (6) in het apparaat en zet de schuifhendel (5) op .

Attentie: Indien de koffiepadhouders (6) niet in het apparaat geschoven is, laat zich de schuifhendel (5) niet op  zetten.

3. Schakel het apparaat met de in- / uittoets  (10) aan. Korte tijd daarna begint de start-/stop-toets  (12) groen te knipperen.

4. Om met ontluichten te beginnen, moet u kort op de start-/stop-toets  (12) drukken. Na ongeveer 25 seconden loopt het eerste water uit de koffie-uitloop (3).

5. Nadat de pomp automatisch uitgeschakeld is, zet u de schuifhendel (5) op O. Het water wordt verwarmd, totdat, na ca. 80 sec, de start-/stop-toets  (12) van rood naar groen wisselt.

6. Zet een kop onder de heetwateruitloop (7) en onder de melkschuimuitloop (28) en schuif de schuifhendel (5) op .

7. Druk tegelijkertijd kort op de beide toetsen (10) en (12). Zodra de rechter kop vol is, schuift u de schuifhendel (5) bij lopende pomp op .

8. Nadat de pomp automatisch uitgeschakeld is, zet u de schuifhendel (5) op O. Het water wordt verhit, totdat de start-/stop-toets  (12) van rood naar groen wisselt.



⚠ **Attentie verbrandingsgevaar!** Bij het verhitten kan hete stoom uit de melkschuimuitloop (28) komen.

KOFFIE ZETTEN

Koffiepads

Alle in de handel verkrijgbare soft koffiepads met een buitendiameter van 7 cm kunnen worden gebruikt (koffiehoeveelheid ca. 7 g). Koffiepads met een kleinere diameter leveren geen optimale koffie. Hard-pads, die aangeboden worden voor espressomachines, en pads met toevoegingen voor cappuccino of dergelijke mogen niet gebruikt worden.

⚠ Doe nooit beschadigde pads, los koffiemaalsel of instantkoffie in de koffiepadhouder, omdat dan het systeem verstopen kan.

Hoe zorgvuldiger u de pads inlegt, des te beter lukt de koffie. Het is belangrijk, het koffiemaalsel gelijkmatig tot aan de rand te verdelen, zodat geen water aan de pad voorbij kan stromen.

8 9 Druk de pad met de vingerspitsen licht aan, zodat in het midden ervan een klein kuiltje ontstaat. Asymmetrische pads moet u met de platte kant naar beneden = inleggen.

Eén kopje ☞

Plaats een koffiekopje in het midden van het rooster (9).

8 Leg de koffiepadhouder (6) zó, dat de “1” op de greep van boven zichtbaar is. Leg een koffiepad in de uitholling, zoals hierboven is beschreven.

Twee kopjes ☞☞

Plaats een koffiekopje onder elk van de twee uitlooppijpjes van de koffie-uitloop (3).

9 Leg de koffiepadhouder (6) zó, dat de “2” op de greep van boven zichtbaar is. Nu is er plaats voor twee pads. De eerste moet goed in de uitholling worden gedrukt, hierdoor gaat de papierrand omhoog staan. De tweede pad legt u, zoals hierboven beschreven, er bovenop.

⚠ De papierrand van de bovenste pad moet plat in de uitholling liggen, mag niet eruit steken en mag niet naar binnen worden gevouwen. Wanneer u de koffiepadhouder (6) in het apparaat schuift, moet u oppassen, dat de pad niet verschuift, omdat anders de dichting niet goed afsluit en er aan de greep van de koffiepadhouder (6) water uitloopt. Schuif de schuifhendel (5) bij  zoveel mogelijk naar links. Dit is belangrijk voor een optimale koffiequaliteit.

Instelling van de koffiehoeveelheid

De hoeveelheid koffie in een pad is optimaal afgestemd op een kopje van 125 ml. U kunt de vulling per kopje naar uw persoonlijke wensen variëren en zodoende de sterkte van de koffie veranderen. Wanneer u één of twee kopjes gaat zetten, of de voorkeur geeft aan sterke of milde koffie, stelt u de gewenste hoeveelheid koffie in met de draaiknop (11).

Symbool	Vulling voor
min	een espresso- of mokka kopje
	een koffie kopje
	een grote koffie kop
	twee koffie kopjes
max	een jumbokop

Koffie zetten – Pre-brew functie

Om met koffiezetten te beginnen, moet u kort op de groen brandende start-/stop-toets  (12) drukken. Tijdens Pre-brew wordt eerst een kleine hoeveelheid water overgebracht. Pas na een korte pauze, waarin de koffie kan opzwellen, wordt het koffiezetten voortgezet. Op deze manier wordt een bijzonder intensief aroma verkregen. U kunt op elk moment stoppen, door opnieuw op de toets te drukken. Voordat u het kant en klare kopje koffie wegneemt, moet u de schuifhendel (5) op O zetten. Om hygiënische redenen moeten de gebruikte pads meteen uit het apparaat worden verwijderd.

Tips voor een optimale koffie

Roer, voordat u van uw koffie geniet, deze goed om, daardoor krijgt u in het kopje een gelijkmatige koffie sterkte. Maak de padverpakking goed dicht, om aromaverlies te vermijden. De beste bewaarplaats is de koelkast. Vul dagelijks vers water bij. Spoel voor gebruik het waterreservoir altijd uit. Indien het apparaat gedurende een paar dagen niet werd benut, ga dan te werk zoals in het hoofdstuk “Spoeling” is beschreven.



GEMALEN KOFFIE HOUDER

U kunt van uw lievelingskoffie merk ook vers- gemalen met schuimlaag genieten. Gebruik hiertoe de gemalen koffie houder (20/21), zoals hierna uitgelegd:

14 Leg een blad filterpapier in de beker (20). Deze houdt de zweefstoffen tegen, hetgeen de smaak van de koffie verbetert. U kunt echter ook zonder filterpapier werken.

15 Doe het koffie- of espressomaalsel erin. De gemalen koffie houder bevat, navenant de koffiekwaliteit, 5,5 tot 7,5 g. Dit is voldoende voor een kopje koffie.

16 Het maalsel alleen maar een beetje aandrukken en rand afstrijken.

17 Druk het deksel (21) erop en verwijder grondig de maalselresten, die er van de buitenkant nog aanzitten.

△ Maalselresten kunnen de middelste opening van de koffiepadhouder (6) verstoppen en de schuifhendel (5) blokkeren!

18 Leg de gemalenkoffiehouter in de koffiepadhouder (6), in het vak voor 2 pads en schuif de schuifhendel (5) bij  zo ver mogelijk naar links.

Om met koffiezetten te beginnen, moet u kort op de groen brandende start-/stop-toets  drukken. Voordat u het kopje kant en klare koffie wegneemt, moet u de schuifhendel (5) op O zetten.

19 Maak, na het koffiezetten, de gemalenkoffiehouter leeg. Het filterpapier is net zo composteerbaar als het koffiemaalsel.

20 21 Spoel de maalsel- en padcassette na elk koffiezetten uit.

△ Controleer regelmatig of de middelste opening van de koffiepadhouder (6) vrij is.

HEET WATER

Voor het maken van thee of instant dranken kunt u het water met een optimale temperatuur aan de heetwateruitloop (7) aftappen. Plaats een kop van maximaal 10 cm hoogte onder de heetwateruitloop (7) en schuif de schuifhendel (5) op . Nadat u met de draaiknop (11) de gewenste waterhoeveelheid hebt ingesteld, drukt u op de groen knipperende start-/stop-toets  (12).

△ De hoeveelheid heet water kan duidelijk verschillen van de gewone koffiehoeveelheid. Let daarom bij het vullen goed op. U kunt op elk moment stoppen, door opnieuw op de start-/stop-toets  (12) te drukken.

Voordat u de kop wegneemt, moet u de schuifhendel (5) op O zetten.

MELKSCHUIM MAKEN

De professionele melkopschuimer (24) zuigt koude melk uit een aanzuigbeker (30) en vult ze, verwarmd en opgeschuimd, direct in het kopje.

Professionele melkopschuimer

10 Trek de professionele melkopschuimer (24) naar beneden van de stoomuitlaat (22) af en neem hem uit elkaar. Monteer de delen weer, nadat u ze met spoelwater hebt schoongemaakt, zoals te zien in afbeelding **11**: De slang (25) is aan één kant v-vormig uitgesneden. Schuif het niet uitgesneden uiteinde op de slangadapter (26). Schuif de slangadapter (26) **volledig** in de menger (27). 2 mm voor de aanslag voelt u een weerstand, waar u de slang overheen moet schuiven. Steek de schuimsproeier (28) op de menger (27).

10 Steek de professionele melkopschuimer (24) van onder op de stoomuitlaat, totdat hij vergrendelt. Hij is gemakkelijk te herkennen aan de rode stoomsproeier (23).

Melk opschuimen

12 Hang de slang (25) in een, maximaal 14 cm hoge, aanzuigbeker (30) met (volle) melk. Stel deze zo dicht mogelijk naast het apparaat, zodat de slang tot aan de bekerbodem komt.

△ **Pas op: gevaar van brandwonden!** Voor het opschuimen wordt hete stoom gebruikt. Gebruikt het apparaat alleen maar, wanneer de professionele melkopschuimer (24) zoals voorgeschreven gemonteerd is en de beker onder de schuimsproeier (28) staat.

△ Let op, dat de aanzuigbeker (30) steeds met vol doende koude (volle)melk gevuld is. Indien de beker tijdens het opschuimen leeg wordt, spuit melk en hete stoom uit de schuimsproeier (28).

1. Plaats een kop van maximaal 9 cm hoogte onder de schuimsproeier (28).

2. Schakel het apparaat met de in- / uittoets  (10) aan. De schuifhendel (5) moet hierbij op O staan.

3. Zodra de start-/stop-toets  (12) groen begint te branden, moet u de schuifhendel (5) op  zetten. De in-/uittoets  (10) begint blauw te branden. Wacht, totdat de start-/stop-toets  (12) weer van rood naar groen wisselt, daarna is het apparaat start klaar.



⚠ **Pas op: gevaar van brandwonden!** Bij het opwarmen kan restwater en hete stoom uit de schuimsproeier (28) komen.

4. Stel de gewenste hoeveelheid opgeschuimde melk in met de draaiknop (11). De kopjessymbolen dienen daarbij ter oriëntering.
 5. Om te starten, moet u kort op de groen brandende start-/stoptoets  (12) drukken. U kunt op elk moment stoppen, door opnieuw op de toets te drukken.
- ⚠ Denk eraan, dat het uitlopen van melkschuim niet meteen stopt. Het duurt nog enige tijd, totdat de druk in de stoommaker opgeheven is. Laat zolang de kop staan.
6. Voordat u de kop wegneemt, moet u de schuifhendel (5) op O zetten.

ONDERHOUD VAN DE PROFESSIONELE MELKOPSCHUIMER

Voor het duurzame en betrouwbare functioneren van de professionele melkopschuimer (24), dient u notitie te nemen van de volgende adviezen:

- Spoel de professionele melkopschuimer (24) na gebruik meteen uit, indien u deze niet meteen nog eens wenst te gebruiken.
 - Dagelijks, na het laatste opschuimen, moet de melkopschuimer gereinigd worden, alleen zó zal het melkschuim u steeds probleemloos lukken.
- ⚠ Op de slangadapter (26) bevindt zich het luchtkanaal (29), waardoor lucht wordt bijgemengd om de melk op te schuimen. Dit moet u bijzonder grondig reinigen. Indien het u ooit niet lukt, de melk op te schuimen, dan is de oorzaak met zekerheid een verontreinigd of beschadigd luchtkanaal (29).

Spoelen na gebruik

1. Hang het slangetje (25) in een kop met koud water. Plaats bovendien een kop onder de schuimsproeier (28).
2. Schuif de schuifhendel (5) op  en wacht, totdat de start-/stoptoets  van rood naar groen wisselt.
3. Zet de draaiknop (11) op .
4. Druk kort op de groen brandende start-/stoptoets  (12). Schuif tijdens het doorlopen de slangadapter (26) een beetje in de menger heen en weer (27).
5. Na het doorspoelen, de schuifhendel (5) van het apparaat weer op O zetten.

Reiniging na het laatste gebruik

1. Trek de professionele melkopschuimer (24) naar beneden van de stoomuitlaat (22) af en neem hem uit elkaar.
2. Alle resten laten zich in de vaatwas goed verwijderen met een zachte borstel of doe de delen eenvoudig in de vaatwasmachine. Let wel goed op, dat u geen delen kwijtraakt.
3. Na het drogen monteert u de professionele melkopschuimer (24) weer, zoals geïllustreerd in de afbeelding .
4. Het slangetje (25) is aan één kant v-vormig ingeknipt. Schuif het niet ingeknipte uiteinde op de slangadapter (26).
5. Schuif de slangadapter (26) **volledig** in de menger (27). 2 mm voor de aanslag voelt u een weerstand, die u moet overwinnen.
6. Steek de schuimsproeier (28) op de menger (27).
7. Steek de professionele melkopschuimer (24) vanonder op de stoomuitlaat (22), totdat beide delen ineensluiten. De stoomuitlaat herkent u gemakkelijk aan de rode stoomsproeier (23).

BEREIDINGSTIPS

Voor veel koffiespecialiteiten wordt gewoonlijk espresso gebruikt. Met uw Caffè Italiano kunt u een drank, net als een espresso, bereiden. Kies daarvoor pads met een sterk geroosterd koffiesoort, of gebruikt espressomaatsel met de gemalen koffie houder. De juiste espressohoeveelheid krijgt u bij de draaiknopinstelling **min**. Een caffè lungo (verlengde espresso) krijgt u, wanneer u de draaiknop (11) midden tussen **min** en  instelt.

Cappuccino

Cappuccino bestaat voor eenderde uit espresso en voor tweederde uit hete melk en melkschuim. Zo maakt u een heerlijke cappuccino: Zet de draaiknop (11) op het kleine kopje en vul een voorverwarmd kopje van 150 – 200 ml voor tweederde met opgeschuimde melk. Zet daarna de draaiknop op **min**, en vul het kopje bij met koffie. Om het af te maken kunt u er eventueel wat cacao-poeder overheen strooien.

Tip: in de kersttijd kunt u een vleugje kaneel aan het cacao-poeder toevoegen.



Latte Macchiato

Een latte macchiato wordt gewoonlijk geserveerd in een glas, waarin de drie lagen, die zich maar weinig met elkaar mogen vermengen, bijzonder goed tot uiting komen. Gebruik een 200 - 250 ml glas van maximaal 9 cm hoogte.

Vul eerst melk, die u bij draaiknopinstelling ☞ opgeschuimd hebt, in het glas. Laat het glas een poosje staan, of stoot er zachtjes tegenaan, zo wordt een betere scheiding van de lagen verkregen. Vervolgens laat u de koffie eroverheen lopen. Stel hiertoe de draaiknop (11) op **min**. Wanneer het laagsgewijze vullen niet meteen lukt, probeer dan eens de koffie over de rugkant van een lepel in het melkschuim te laten lopen. Serveer de latte macchiato bestrooid met chocoladevlokken of met cacao-poeder.

Caffè Mokka

Caffè mokka, bestaat uit elk één derde espresso, hete chocolade en opgeschuimde melk. Maak eerst de koffie in een voorverwarmd kopje van 150 – 200 ml. Draai daarna de draaiknop (11) op **min**. Vul daarna de hete chocolade erbij. Tenslotte vult u op met melk, die u bij dezelfde draaiknopinstelling hebt opgeschuimd.

Opgeschuimde cacao

Vermeng instantcacao-poeder met verse melk, direct in de aanzuigbeker (30). Na het opschuimen kunt u genieten van een heerlijke, luchtige, cacao-drink.

UITSCHAKELEN

Het apparaat kan elk moment worden uitgeschakeld door op de in- / uittoets ① (10) te drukken. Wanneer u het apparaat aan laat, schakelt het 60 minuten na het laatste gebruik automatisch uit. In stand-by bedraagt het stroomverbruik slechts 0,3 watt.

SPOELN

Spoel het apparaat uit, wanneer het een paar dagen niet werd gebruikt. Daardoor wordt de inhoud van het verwarmingssysteem door vers water vervangen.

1. Zet het, tot aan de max-markering **5** gevulde waterreservoir (4) in het apparaat.
2. Schuif de lege koffiepads houder (6) in het apparaat en zet de schuifhendel (5) op ☞.
3. Zet twee koppen onder de koffieuitloop (3).
4. Schakel het apparaat met de aan-/uitschakeltoets ① (10) aan en druk meteen daarna tegelijk kort op de beide toetsen (10) en (12).
5. Nadat de pomp automatisch uitgeschakeld is, zet u de schuifhendel (5) op O.

ONTKALKEN

Verkalkingsindicator

⚠ Zoals alle heetwater apparaten, moet ook dit apparaat regelmatig worden ontkalkt. De automatische ontkalkingsindicator stelt het tijdpunt voor de noodzakelijke ontkalking vast. Naar gelang de koffie-consumptie word u reeds na 6 tot 10 weken door de geel knipperende in-/uitschakeltoets ① verzocht te ontkalken. U kunt nog steeds koffie zetten en heet water bereiden. Melk opschuimen is echter niet meer mogelijk.

Instelling van de hardheidsklasse

Ter bescherming tegen te sterke verkalking is het apparaat in de fabriek vooraf ingesteld op zeer hard water (hardheidsklasse 4). Informeert u zich over de hardheidsklasse in uw woongebied bij uw waterleidersbedrijf of bij de gemeente. Wanneer ze minder als 4 is, kunt u de instelling veranderen. U hoeft dan niet zo vaak te ontkalken.

1. Schakel het apparaat met de in- / uittoets ① (10) uit.
2. Houd de start-/stop-toets ☞ (12) zo lang ingedrukt (3 tot 4 seconden), totdat de in-/uittoets ① (10) geel begint te knipperen. Het aantal impulsen geeft de ingestelde hardheidsklasse te aan.

Knippersignaal ①	Hardheidsklasse	Hardheid
• • •	1 week	0 - 7° dH
•• •• ••	2 middelmatig	> 7 - 14° dH
••• ••• •••	3 hard	> 14 - 21° dH
•••• •••• ••••	4 zeer hard	> 21° dH

1° dH is gelijk aan 0,18 mmol/l Ca- en Mg-Ionen



3. Elke keer, wanneer u kort op de start-/stop-toets  (12) drukt, verandert de instelling één trap. Op hardheidsklasse 4 volgt weer klasse 1, enz.
4. Om de nieuwe hardheidsklasse over te nemen, moet kort op de in-/uittoets  (10) gedrukt worden. Indien u dit niet binnen 10 seconden doet, schakelt het apparaat met ongewijzigde instelling uit. U kunt de hardheidsklasse te allen tijde controleren, door stap 1 en 2 nog eens te herhalen.

Ontkalkingsmiddel

Het automatische ontkalkingsprogramma van uw Caffè Italiano is geoptimaliseerd voor het gebruik van één portie (125 ml) **durgol® swiss espresso®**.

Gebruik daarom voor het ontkalken uitsluitend dit product in de aangegeven hoeveelheid. Alleen op deze manier is een volledige ontkalking in de korte ontkalkingstijd gegarandeerd en wordt het materiaal ontzien. **durgol® swiss espresso®** werd speciaal ontwikkeld voor koffie- en espressoautomaten. Hij wordt onverdund gebruikt, is uitermate effectief en garandeert samen met het ontkalkingsprogramma een betrouwbare ontkalking en hiermee een lange levensduur van uw Caffè Italiano.

De ontalker is verkrijgbaar bij ons Service Station.

 In geen geval azijn of azijnaftreksel gebruiken, daar hierdoor de materialen in het apparaat beschadigd kunnen worden.

 Ontkalking met citroenzuur loopt te langzaam af. Daarom kan niet gegarandeerd worden, dat de ontkalking volledig is.

 Er bestaat geen garantie voor schades, die door gebruik van een niet-geschikt ontkalkingsmiddel of door het niet volgen van de ontkalkingsvoorschriften ontstaan.

 Pas op, dat u voorzichtig met de ontalker omgaat, om geen schades aan meubels of kleren te veroorzaken. Gebruik daarom zo hoog mogelijke koppen en zet deze zó onder de uitlopen, dat spetters vermijden worden.

ONTKALKINGSPROGRAMMA

Uw KoffiePadAutomaat beschikt over een automatisch ontkalkingsprogramma, dat ca. 25 tot 30 minuten duurt. Het programma kent 2 fasen:

- fase 1 = ontkalken
- fase 2 = spoelen

De eerste fase omvat 3 ontkalkingscycli, één voor iedere functie. In de daaropvolgende tweede fase wordt 7 maal achtereenvolgend het ontkalkingsmiddel uitgespoeld met vers water. **Attentie:** Is het ontkalkingsprogramma eenmaal gestart dan kan het niet meer gestopt worden. In noodgeval kunt u altijd nog de stekker uit het stopcontact trekken.

Voorbereiding

1.  Schroef de rode stoomsproeier (23) uit de stoomuitlaat (22). Gebruik hiervoor de zeskantsleutel (31), deze bevindt zich aan de onderkant van de drupschaal (8).
2.  Verwijder het antichloorfilter (17) uit het waterreservoir (4).
3. Vul een portie (125 ml) ontkalkingsmiddel in het lege waterreservoir (4), leg de rode stoomsproeier (23) erin en zet het reservoir weer in het apparaat.
4. Schuif de lege koffiepaddhouder (6) in het apparaat en zet de schuifhendel (5) op .
5. Zet een grote mok (minstens 250 ml inhoud) onder de heetwateruitloop (7)

Fase 1 - Ontkalken

Fase 1 wordt 3 maal uitgevoerd:

1. Één keer voor de positie “heet water functie”
2. Één keer voor de positie “koffie functie”
3. Één keer voor de positie “stoom functie”

1. Ontkalken “heet water functie”

Schakel het apparaat in met de in- / uittoets  (10) en houd meteen de twee toetsen (10) en (12) tegelijkertijd zó lang ingedrukt (3 tot 4 seconden), totdat de pomp kort begint te lopen. Zolang het ontkalkingsprogramma loopt, brandt het lampje van de in- / uittoets  (10) constant geel. De pomp loopt per minuut slechts drie keer, telkens één seconde lang.



2. Ontkalken “koffie functie”

Ca. 5 minuten na “ontkalken heet water” begint de start- / stopptoets  (12) rood te knipperen. Schud de vloeistof, die in de mok gelopen is, terug in het waterreservoir (4), plaats de mok onder de stoomuitlaat (22), schuif de schuifhendel (5) op  en druk op de start-/stopptoets  (12).

3. Ontkalken “stoomfunctie”

Ca. 5 minuten na “ontkalken koffie functie” begint de start- / stopptoets  (12) opnieuw rood te knipperen. Schud de vloeistof, die in de mok gelopen is, terug in het waterreservoir (4), plaats de mok onder de stoomuitlaat (22) en druk op de start-/stopptoets  (12).

Na nogmaals 5 minuten is de eerste fase van het ontkalkingsprogramma voltooid. De start- / stopptoets  (12) knippert weer rood.

Fase 2 - Spoelen

1. Spoel het waterreservoir (4) uit en zet het, met vers water gevuld tot aan de **max**-markering, weer in het apparaat. Plaats de mok onder de uitloop (3), schuif de schuifhendel (5) op  en druk op de groen knipperende start-/stopptoets  (12).
2. Zet, zodra de start-/stopptoets  (12) weer groen knippert, de mok onder de heetwateruitloop (7), schuif de schuifhendel (5) op  en druk op de groen knipperende start-/stopptoets.
3. Schuif bij elke volgende spoeling de schuifhendel (5) een positie verder naar links (na  volgt weer ) en plaats de lege kop telkens onder de betreffende uitloop.
4. Indien het spoelen onderbroken wordt door rood knipperlicht, moet vers water nagevuld worden.
5. Na totaal 7 spoelcycli is het ontkalkingsproces voltooid en het apparaat schakelt uit. Zet de schuifhendel (5) op O.
6. Schroef de rode stoomsproeier (23) met de hand weer tot aan de aanslag in de stoomuitlaat (22), zonder deze met de zeskantsleutel (31) vast te schroeven. Koffiepadhouder (6), koffie-uitloop (3) en zeefelement (19) kunt u na het ontkalken het beste in de vaatwasmachine doen.

REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ Vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

⚠ Het apparaat in geen geval onder water dompelen. Reinig de buitenkant van het apparaat alleen maar met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, daar deze het oppervlak kunnen beschadigen.

Behalve het waterreservoir (4) en het reservoirdeksel (18), kunnen alle afneembare delen in de vaatwasmachine gereinigd worden. Let op, dat u kleine delen niet kwijtraakt.

Reinig het waterreservoir (4) en het reservoirdeksel in de handafwas en spoel ze af met helder water.

Koffiepadhouder

Plaats de koffiepadhouder in de vaatwasmachine met de greep naar boven, zodat geen vaatwater erin blijft staan.

⚠ Controleer regelmatig of de middelste opening van de koffiepadhouder (6) vrij is.

Zeefelement

⚠ Reeds bij geringe afzettingen in het zeefelement (19), verslechtert de kwaliteit van de schuimlaag aanzienlijk. Bij kalkafzettingen door zeer hard water kan dit reeds het geval zijn na 100 kopjes koffie. Daarom moet de zeef regelmatig gereinigd worden. De twee boven elkaar liggende zeven mogen hierbij niet tegen elkaar worden gedrukt. U kunt koffievet het beste met een zachte borstel in de handafwas verwijderen of u kunt de zeven gewoon in de vaatwasmachine doen. Eventuele kalkafzettingen kunt u verwijderen door de zeven in ontkalkingsoplossing te leggen en ze daarna goed af te spoelen.

Professionele melkopschuimer

Voor het duurzaam en betrouwbaar functioneren van de professionele melkopschuimer (24), moet deze dagelijks gereinigd worden, zoals hierboven beschreven in het hoofdstuk “Onderhoud van professionele melkopschuimer”.

Stoomuitlaat

Wanneer u geregeld melk opschuimt, moet u stoomsproeier (23) elke maand reinigen. Uiterlijk dan, wanneer u vaststelt, dat minder stoom beschikbaar is.  Schroef de rode stoomsproeier (23) uit de stoomuitlaat (22). Gebruik hiertoe de zeskantsleutel (31), hij bevindt zich aan de onderkant van de lekbakje (8). Verwijder de kalkresten door de sproeier in ontkalkingsoplossing te leggen en daarna onder stromend water goed af te spoelen. Schroef de stoomsproeier (23), na het reinigen, van hand tot aan de aanslag in de stoomuitlaat (22), zonder hem met de zeskantsleutel (31) vast te schroeven.



HULP BIJ STORINGEN

De volgende tips zullen u helpen, storingen ongedaan te maken. Indien dit niet lukt, stuur het apparaat dan ter reparatie naar onze service. Neem notitie van de garantievoorwaarden.

Rood knipperlicht ondanks vol waterreservoir.

Na lang gebruik kan het voorkomen, dat afzettingen (kalk en dergelijke) een vrije beweging van de vlotter in het waterreservoir (4) verhinderen. Bij een nieuw apparaat kunnen resten verpakkingsmateriaal de vlotter blokkeren.

⇒ Het waterreservoir (4) moet gereinigd, resp. ontkalkt worden. Wanneer u het lege waterreservoir heen en weer beweegt, moet u kunnen horen, hoe zich de vlotter vrij beweegt.

De spoeling kan niet gestart worden.

⇒ In de stoomfunctie ☹ kan de spoeling alleen gestart worden, indien het water in het verwarmings-systeem nog koud is.

Bij het spoelen loopt geen water uit de uitloop

⇒ Controleer of de schuifhendel (5) op “koffiezetten” ☹ staat.

De schuifhendel klemt al ver voor de positie ☹

⇒ Controleer of de pad correct in de koffiepadhouders (6) ligt. Door een al te snel inschuiven van de koffiepadhouders kan de pad verschoven zijn.

⇒ Bij 2 pads moet de onderste goed in de uitholling worden gedrukt.

⇒ Druk de pad goed aan, zodat in het midden een kuiltje ontstaat.

Er komt water uit de koffiepadhouders

⇒ Controleer of de pad correct in de koffiepadhouders (6) ligt. Wanneer de papierrand boven de rand van de verdieping uitsteekt, wordt de afdichting bij het koffiezetten verhindert.

⇒ Asymmetrische pads moet u met de platte kant naar beneden ☹ inleggen.

Water onder het apparaat

Het lekbakje (8) is vol.

⇒ Maak de lekbakje leeg (8).

Er werd teveel water in de watertank (4) gevuld.

⇒ Vul het waterreservoir (4) hoogstens tot aan de **max**-markering.

Nadat de pomp uitgeschakeld is, loopt, door de opheffing van drukverschillen, water uit de overloop in het waterreservoir (4). Wanneer u het waterreservoir voor het vullen te snel uit het apparaat neemt, druppelt dit water op het apparaat.

⇒ Wacht, nadat de pomp uitgeschakeld is, een paar seconden, zodat het water uit de overloop in het reservoir druppelen kan.

Wanneer het waterreservoir (4) lange tijd niet in het apparaat zit, kan het gebeuren, dat water uit de inloop van het apparaat loopt.

⇒ Voor vullen en reinigen moet het waterreservoir (4) slechts kort uit het apparaat genomen worden.

De koffie is niet sterk genoeg

⇒ Hoe zorgvuldiger u de pads inlegt, des te beter is de koffie. Neem notitie van de aanwijzingen in de paragraaf “Koffie pads”.

⇒ De koffie wordt sterker, wanneer u met de draaiknop (11) een geringere hoeveelheid koffie instelt.

⇒ Kies een sterker koffiesoort.

De koffie is te sterk

⇒ De koffie wordt minder sterk, wanneer u met de draaiknop (11) een grotere hoeveelheid koffie instelt.

⇒ Kies een milder koffiesoort.

Kopvulling links en rechts niet hetzelfde

Geringe vulverschillen zijn nooit volkomen te vermijden. Wanneer het apparaat eerst eens enige tijd gebruikt is, wordt dit beter.

⇒ Controleer of het apparaat wel op een horizontaal oppervlak staat.

⇒ Controleer of het zeefelement (19) correct is ingelegd **6**.



De schuimlaag wordt duidelijk slechter

Het zeefelement (19) is verstopt door kalk- of koffieresten.

- ⇒ Het zeefelement (19) geregeld ontkalken en reinigen. Neem hierbij notitie van de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud”.
- ⇒ De twee zeven in het zeefelement (19) mogen niet tegen elkaar worden gedrukt. Indien dit toch is gebeurd, dan moet het zeefelement vervangen worden.

Er loopt geen koffie uit, hoewel de pomp loopt

- ⇒ Druk de schuifhendel (5) bij ☞ altijd zoveel mogelijk naar links.

Het kan zijn, dat de middelste opening van de koffiepadhouders (6) door koffiemaalsel of door kalkafzettingen is verstopt. Een overdrukventiel reduceert de druk op een ongevaarlijke waarde en leidt het water af in het waterreservoir (4).

- ⇒ Controleer regelmatig of de middelste opening van de koffiepadhouders (6) vrij is.

Het is niet mogelijk, heet water af te tappen

- ⇒ Controleer of de schuifhendel (5) op ☞ staat.

Het water in het waterreservoir wordt warm

Indien het apparaat wordt gestart, hoewel de schuifhendel niet op ☞ of ☞ staat, of indien de middelste opening van de koffiepadhouders (6) door koffiemaalsel of kalkafzettingen verstopt is, leidt het overdrukventiel heet water in het waterreservoir (4) af.

- ⇒ Controleer regelmatig of de middelste opening van de koffiepadhouders (6) vrij is.

De schuifhendel kan niet geopend worden

Wanneer de middelste opening van de koffiepadhouders

(6) door koffiemaalsel of door kalkafzettingen is verstopt, kan de druk niet weg en de schuifhendel (5) wordt geblokkeerd.

- ⇒ Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat een paar uur staan, zodat de druk zich kan verminderen. Indien dit niet helpt, dan kunt u de opening van de koffiepadhouders (6) met een naald vrijmaken. Verwijder alle afneembare delen en leg het apparaat op de zijkant. De opening van de koffiepadhouders (6) is nu van beneden toegankelijk. Probeer deze met een naald te openen. Pas op, het is mogelijk, dat koffie uitspuut.

- ⚠ Controleer regelmatig of de middelste opening van de koffiepadhouders (6) vrij is.

De koffiehoeveelheid wordt minder

- ⇒ Druk de schuifhendel (5) bij ☞ altijd zoveel mogelijk naar links.

Het kan zijn, dat de middelste opening van de koffiepadhouders (6) door koffiemaalsel of door kalkafzettingen is verstopt.

- ⇒ Controleer regelmatig of de middelste opening van de koffiepadhouders (6) vrij is.

Kalkafzettingen verstopen de binnenleidingen. Ze kunnen het apparaat eventueel beschadigen.

- ⇒ Het apparaat moet worden ontkalkt.

Bij naverwarmen druppelt de uitloop

- ⇒ Wanneer u de schuifhendel (5) na het koffiezetten, resp. het spoelen steeds weer naar rechts boven het symbool O zet, wordt nadruppelen verhinderd. Kalkafzettingen belemmeren de functie van de ventielen.

- ⇒ Het apparaat moet worden ontkalkt.

Apparaat schakelt na het opwarmen uit

Indien bij het opwarmen de koffiezettemperatuur niet bereikt wordt, schakelt na ca. 2 minuten het apparaat uit.

- ⇒ Het apparaat mag niet worden gebruikt op plaatsen, die meer als 1500 meter boven NAP liggen. Het water begint anders al te koken, voordat de nodige koffiezettemperatuur is bereikt.

Er wordt geen melk aangezogen

Wanneer u lang geen melk opgeschuimd hebt, kan het gebeuren, dat bij de eerste poging de nodige stoom wegblijft.

- ⇒ Wacht, totdat de start-/stop-toets ☞ (12) weer groen brandt en probeer het nog een keer.
- ⇒ Wanneer u lang geen melk hebt opgeschuimd, moet u eerst de professionele melkopschuimer (24) uitspoelen, zoals beschreven in het hoofdstuk “Spoelen na gebruik”. Dit zorgt bij het opschuimen daarna voor een gelijkmatige uitloop.



De stoomsproeier (23) is eventueel verstopt door kalkresten of dergelijke.

⇒ Reinig de stoomsproeier (23), zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".

Er ontstaat geen melkschuim

Het luchtkanaal (29) op de slangadapter (26) is vervuild of beschadigd door verkeerde reiniging.

⇒ Reinig de professionele melkopschuimer.

⇒ Vervang de beschadigde slangadapter (26).

Het melkschuim spat buitengewoon

De slang (25) is verkeerd gemonteerd.

⇒ Het niet uitgesneden uiteinde moet op de slangadapter (26) gestoken worden. De slangadapter (26) steekt niet ver genoeg in de menger (27).

⇒ Schuif de slangadapter (26) tot aan de aanslag in de menger (27).

Het melkschuim loopt ononderbroken

Wanneer u voor de melk een aanzuigbeker (30) gebruikt, waarin de melk hoger staat als de menger, wordt na het opschuimen de aanzuigbeker (30) leeg gezogen (pipeteffect).

⇒ De aanzuigbeker (30) voor de melk mag niet hoger zijn dan 14 cm. Hang de slang (25) niet direct in een 1-literpak.



CONTENTS

Prior to use	17
Safety instructions	17
Meaning of the indicators	17
Startup	18
Preparation	18
Water level indicator	18
Anti-chlorine filter ACF 30 option	18
Exhaust (only required for new appliances)	18
Preparing the coffee ☕	19
Coffee pads	19
One cup ☕	19
Two cups ☕ ☕	19
Adjusting the coffee quantity	19
Making coffee – pre-brewing function	19
Tips for the best possible coffee	19
Ground coffee cassette PK 30 option	20
Hot water 🚰	20
Milk froth 🥛	20
Professional milk frothing unit	20
Frothing the milk	20
Care of the professional frothing unit	21
Rinsing after use	21
Cleaning after final use	21
Recommendations for preparation	21
Cappuccino	21
Latte Macchiato	21
Café Mokka	21
Frothed cocoa	22
Disconnecting	22
Cleaning process	22
Descaling	22
Scaling indicator	22
Hardness range setting	22
Descaler	22
Descaling program	23
Preparation	23
Phase 1 - Descaling	23
Phase 2 - Rinsing	23
Cleaning and Maintenance	24
Coffee Pad cassette	24
Filter insert	24
Professional milk frothing unit	24
Steam vent	24
Troubleshooting	24



PRIOR TO USE

We would like to congratulate you on your purchase of the Caffè Italiano. You have bought a modern appliance, which will allow you to prepare fresh coffee just the way you like it. The Caffè Italiano may only be used in the manner described in these operating instructions. Therefore please read the operating instructions carefully prior to starting the appliance; it provides instructions for its use, cleaning and the care of the appliance. We do not accept liability for potential damage when these instructions are disregarded. Carefully store the operating instructions and pass them on to any subsequent user of the appliance. Please also read the warranty statements at the end of the operating instructions. The appliance is designed only for domestic use.

⚠ The warning triangle marks instructions that are important for safety. Always comply with these, to avoid injury to yourself or damage to the appliance.

11 The numbers refer to the illustrations.

(3) Numbers between brackets refer to individual parts mentioned in the illustrations.

The original packaging is specifically designed to guarantee secure transport in case of service repairs. Therefore always keep the packaging at least for the duration of the warranty period.

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ Only connect the appliance to an earthed socket. The voltage must comply with the specifications on the model tag on the bottom of the appliance.

⚠ Do not jam the power supply cord and protect it from sharp edges, humidity, heat or oil.

⚠ Do not connect the appliance if the power supply cord is damaged. It must then be immediately replaced by our central customer service or a comparably qualified specialist. Incorrect repairs may result in considerable hazards for the user.

⚠ Do not start the appliance or immediately pull the power supply plug out, if it is damaged or leaks or if you suspect a defect after a fall or similar. Have the appliance repaired in these cases.

⚠ Do not place the Caffè Italiano on hot surfaces, such as stovetops or similar or near an open gas flame; this could melt the housing.

⚠ Do not use the appliance in damp environments.

⚠ This appliance is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or without experience and/or knowledge, unless they are supervised by another person responsible for their safety or have received instructions on how to use the appliance.

⚠ Please verify that children do not have an opportunity to play with the appliance.

⚠ Pull out the power supply plug, if the appliance is not going to be used over an extended period.

⚠ There is a risk of scalding by hot water and steam. Please observe the information in these operating instructions when operating this appliance.

⚠ Always set the rocking lever (5) to O after every use.

⚠ **Frost warning!** After the appliance has been bled, i.e. is filled with water, it may only be operated and stored in frost-free rooms. Otherwise, the appliance could be damaged. Frost damage is not covered by the warranty.

DESIGNATION OF THE INDICATORS

	Red	The appliance is rinsing or heating
	Red flashing	Fill the water tank!
	Green	Ready for use
	Green flashing	Bleed new appliance!
①	Yellow	Descaling program
①	Yellow flashing	Descale the appliance!
①	Blue	Active steam mode
①	Blue/yellow flashing	Descale the appliance! Steam mode is not possible



STARTUP

Set the appliance on a stable and flat surface.

⚠ The appliance may not be operated in locations that are higher than 1,500 m above sea level. You can store any unneeded length of the power supply cord (2) on the bottom (1) of the appliance.

PREPARATION

Clean the water tank (4), the pad cassette (6), the filter insert (19) and the coffee dispenser (3) with a dish-washing agent prior to first use. The water tank (4) is removable. First, tilt backward at the handle and then lift out. It is inserted in reverse order. Set the rocking lever (5) at O to remove the pad cassette (6). The height of the coffee dispenser (3) can be adjusted by a screw-thread. You can hold it on the two dispenser nozzles and adjust its height by turning the coffee dispenser to the left or the right. If you turn over the coffee dispenser (3), the filter insert (19) will drop out. This ensures the best possible foam.

6 After cleaning, it must be reinserted again in such a way that the recess of the filter insert (19) fits into the dispenser (3).

7 Set it from below at the screw-thread to assemble the coffee dispenser (3) and screw it to the desired height.

Water level indicator

The fresh water supply is monitored continuously by a float which moves up and down in the water tank (4). The start/stop button  (12) flashes red when the level dips below the required minimum filling quantity. The process resumes as soon as you have replaced the filled water tank (4).

ANTI-CHLORINE FILTER ACF 30 OPTION

You can obtain the anti-chloride filter ACF 30 (with 3 filter cartridges) from our Service Station. The anti-chlorine filter (17) ensures a pure coffee taste. It filters chlorine and other contaminants from the water.

2 Insert the filter cartridge (14) that you have first rinsed under running water into the ring (13) from above. Then place the filter holder (15) on and snap in by turning.

3 In order to lock the assembled filter (17) in the outlet of the water tank (4), press it downward to the stop.

⚠ The effect of the filter will diminish with an increase in the use period. It must be replaced after a max. of 3 month (about 700 cups) at an average daily consumption of 8 cups of coffee.

2 Set the time of the next filter replacement on the replacement indicator (16).

DEVENTILATION (only required for new appliances)

⚠ The heating system must first be deventilated at the first startup of the new Caffè Italiano.

1. 4 Fill the water tank (4) through the filler opening in the lid (18) only up to the max-mark 5 and insert it in the appliance.

⚠ If you fill it up too much, it will run over when you insert it.

⚠ Only fill it with fresh cold water, never use carbonated water or other liquids, such as milk or similar.

2. Place the cup under the coffee dispenser (3), insert the empty pad cassette (6) and move the rocking lever (5) up .

Note: If the pad cassette (6) is not inserted, the rocking lever (5) cannot be set to .

3. Switch the appliance on using the on/off button  (10). The start/stop button will flash  (12) green a short time later.

4. In order to start the deventilation, briefly press the start/stop button  (12). The water will start flowing out of the coffee dispenser (3) after approx. 25 s.

5. After the pump automatically switches off, set the rocker lever (5) to O. The water is heated until the start/stop button  (12) changes from red to green after approx. 80 s.

6. Place one cup respectively under the hot water spout (7) and the froth dispenser (28) and move the rocking lever (5) to .

7. Briefly press the two push buttons (10 and 12) at the same time. As soon as the right cup is full, push the rocking lever (5) to  while the pump is running.

8. After the pump switches off automatically, set the rocking lever (5) to O. The water is heated until the start/stop button  (12) changes from red to green.

⚠ **Caution!** Scalding risk! Hot steam could escape from the froth dispenser (28) during heating.



PREPARING THE COFFEE ☿

Coffee pads

Conventional soft coffee pads with an outer diameter of 7 cm can be used (approx. 7 g of coffee). Coffee pads with a smaller diameter do not deliver the best coffee. Hard pads, as offered for espresso machines and pads with additives for cappuccino, etc. cannot be used.

⚠ Never insert damaged pads, loose ground coffee or instant coffee into the pad cassette; it could clog the system.

The more carefully the pads are inserted, the better the coffee will turn out. It is important to distribute the ground coffee evenly in the pad up to the rim so that water cannot flow past the pad.

8 9 Tap the pad lightly with your fingertips, making a small indentation in the center. Insert asymmetrical pads with their flat side down ➡.

One Cup ☞

Place a cup in the center of the grating (9).

8 Place the pad cassette (6) so that “1” is visible on the handle from above. Insert a coffee pad in the recess as described above.

Two Cups ☞ ☞

Place two cups under each of the dispenser nozzles of the coffee dispenser (3).

9 Place the pad cassette (6) so that “2” is visible on the handle from above. Now there is space for two pads. The first one must be pressed firmly into the recess; the paper edge will point upward. Place the second pad on top as described above.

⚠ The paper edge of the top pad must lie flat in the recess and may not project outward and may not be folded inward. When inserting the pad cassette (6), please verify that the pad does not shift, otherwise, the seal will not close properly and water will escape at the handle of the pad cassette (6). Push the rocking lever (5) in area ☿ to the left as far as possible. This is important for the best possible coffee quality.

Adjusting the coffee quantity

The quantity of the coffee in a pad is optimally adjusted to one cup of 125 ml. You can vary the filling quantity per cup according to your personal taste and thus change the strength of the coffee. When you are making one or two cups or if you prefer strong or mild coffee, you can adjust the desired coffee quantity on the control knob (11).

Symbol	Filling quantity for
min	One espresso or mocha cup
☞	One coffee cup
☞	One large coffee cup
☞	Two coffee cups
max	One jumbo cup

Making coffee – pre-brew function

In order to start brewing, briefly press the green illuminated start/stop button ☞ (12).

During Pre-brew only a small water quantity will be initially supplied. The coffee-making will continue only after a brief interval, in which the coffee can swell. An especially intensive aroma will be achieved by this method. You can interrupt this at any time by pressing the button again.

Set the rocking lever (5) to O before removing the coffee when it is ready.

Remove used pads quickly from the appliance for hygienic reasons.

Tips for the best possible coffee

Stir the coffee well prior to consumption; this will provide you with an even coffee strength in the cup. Carefully close the pad packaging to prevent aroma loss. The best storage location is the refrigerator. Top up with fresh water daily. Prior to this, briefly rinse the water tank. If the appliance has not been used for several days, please proceed as described in the section “Rinsing”.



GROUND COFFEE CASSETTE OPTION

You can also enjoy your favorite coffee brand freshly ground with a layer of foam. Use the ground coffee cassette (20/21) for this, as described below:

14 Insert a paper filter into the cup (20). This blocks suspended solids, which refines the taste of the coffee. However, you may also proceed without a paper filter.

15 Fill with ground coffee or espresso powder. The ground coffee cassette contains 5.5 to 7.5 g, depending on the quality of the coffee. This is sufficient for one cup of coffee.

16 Press the powder on lightly and level off to the rim.

17 Press the lid (21) on and thoroughly remove any powder residue sticking to the exterior.

⚠ Powder residue can clog the central opening of the pad cassette (6) and block the rocking lever (5)!

18 Place the ground coffee cassette into the pad cassette (6) in the compartment for 2 pads, and move the rocking lever (5) in area ☞ as far to the left as possible. In order to start brewing, briefly press the green illuminated start/stop button ☞ (12). Set the rocking lever (5) to O before removing the finished coffee.

19 Empty the ground coffee cassette after brewing. The paper filter is as bio-degradable as the coffee powder.

20/21 Rinse the powder and pad cassette after every round of brewing.

⚠ Routinely check that the central opening of the pad cassette (6) is unobstructed.

HOT WATER ☞

You can get water at just the right temperature from the hot water dispenser (7) when making tea or instant beverages. Place the cup at a height of up to 10 cm under the hot water dispenser (7) and move the rocking lever (5) up ☞. After setting the desired water quantity on the control knob (11), press the green illuminated start/stop button ☞ (12).

⚠ The amount of hot water needed may of course differ from the usual coffee quantity. Therefore, please take care when filling the cup. You can interrupt this at any time by pressing the start/stop button ☞ (12) again. Set the rocking lever (5) to O before removing the cup.

MAKING MILK FROTH ☞

The professional milk frothing unit (24) sucks cold milk from a suctioning cup (30) and channels it heated and frothed directly into the cup.

Professional milk frothing unit

10 Pull the milk frothing unit (24) from the steam vent (22) downward and take it apart.

After cleaning in dishwasher, reassemble the parts as illustrated in fig. **11**:

The tube (25) is cut in a V shape on one side. Push the uncut end onto the tube adapter (26).

Push the tube adapter (26) completely onto the mixer (27). You will feel a ridge 2mm before the stop: you must push the tube over it. Place the froth dispenser (28) onto the mixer (27).

10 Place the milk frothing unit (24) from below onto the steam vent (22) until it snaps in. You can easily identify it on the red steam nozzle (23).

Frothing the milk

12 Hang the tube (25) into a milk suctioning cup (30) that is not higher than 14 cm. Place it as close as possible to the appliance, so that the tube reaches the bottom of the cup.

⚠ **Caution – risk of scalding!** Hot steam is used for frothing. Only operate the appliance, if the milk frothing unit (24) is properly assembled and a cup is located under the froth dispenser (28).

⚠ Always verify that the milk suctioning cup (30) is sufficiently filled with cold milk. If it empties during frothing, milk and hot steam will splatter from the froth dispenser (28).

1. Place a cup below the froth dispenser (28) up to a height of 9 cm.

2. Switch on the appliance at the on/off button Ⓢ (10). The rocking lever (5) must be located at O.

3. As soon as the start/stop button ☞ (12) is illuminated in green, push the rocking lever (5) to ☞. The on/off button Ⓢ (10) is illuminated in blue. Wait until the start/stop button ☞ (12) changes from red to green, the appliance is then ready.

⚠ **Caution – risk of scalding!** The remaining water and hot steam from the froth dispenser (28) could escape during heating.

4. Set the desired quantity of frothed milk on the control knob (11). The cup symbols will serve as your guide.

5. In order to start, briefly press the green illuminated start/stop button ☞ (12). You can interrupt this at any time by pressing the button again.



⚠ Bear in mind that the milk froth dispensing does not stop immediately. It will take some time before the pressure in the steam preparation unit has balanced out. Leave the cup there until then.
6. Set the rocking lever (5) to O before removing the cup.

Care of the professional frothing unit

Please take note of the following recommendations for continuous and reliable operation of the professional frothing unit (24):

- Clean the professional frothing unit (24) immediately after use, unless you would like to use it again immediately.
 - It must be cleaned daily after the last frothing, only thus will making the milk froth succeed without fail.
- ⚠ The air duct (29) is located on the hose adapter (26) through which air is added to the milk for frothing. Clean it especially carefully. If making the milk froth is unsuccessful at some point, this is no doubt caused by a contaminated or damaged air duct (29).

Cleaning after use

1. Place the hose (25) into a cup filled with cold water. Place another cup under the froth dispenser (28).
2. Push the rocking lever (5) to ☺ and wait until the start/stop button ☹ changes from red to green.
3. Set the control knob (11) at ☹ ☹ ☹.
4. Briefly push the green illuminated start/stop button ☹ (12). Push the hose adapter (26) in the mixer (27) back and forth during the filtration process.
5. After rinsing, set the rocking lever (5) on the appliance to O again.

Cleaning after final use

1. **10** Pull the professional frothing unit (24) downward off the steam outlet (22) and take it apart.
2. All residue can be removed in dishwasher by using a soft brush or you can place the parts into the dishwasher. Please be careful that parts are not lost.
3. After drying, assemble the professional frothing unit (24) again as illustrated in picture **11**.
4. The hose (25) is cut in a v-shape on one side. Push the uncut end onto the hose adapter (26).
5. Push the hose adapter (26) completely into the mixer (27). You will feel a ridge 2mm before the stop: you must push the hose over it.
6. Place the froth dispenser (28) onto the mixer (27).
7. Place the professional frothing unit (24) onto the steam outlet (22) from below until it clicks into place. You can easily identify it by the red steam nozzle (23).

RECOMMENDATIONS FOR PREPARATION

Espresso is generally used for many coffee specialties. You can prepare a beverage similar to espresso with your Caffè Italiano. Select pads of a stronger roasted coffee type or use espresso powder with the ground coffee cassette. The correct espresso quantity will be obtained at the **min** control knob setting. You will get a Caffè lungo (extended espresso), if you set the control knob (11) in the center between **min** and ☹.

Cappuccino

Cappuccino consists of one third espresso and two thirds hot milk and frothed milk. This is the way to make delicious cappuccino: Turn the control knob (11) to the small cup setting and fill a pre-heated 150 – 200 ml cup two thirds full with frothed milk. Then turn the control knob to **min**, and top up the cup with coffee. For the finishing touch, you can dust the froth with a little cocoa powder.

Tip: During the Christmas season you can add a little cinnamon to the cocoa powder.

Latte Macchiato

Latte macchiato is usually served in a glass, in which the three layers that should only mix slightly are especially shown at an advantage. Use a glass that holds 200 – 250 ml at a height of 9 cm. First add frothed milk into the glass at a control knob setting ☹. Leave the glass for some time or gently nudge it to obtain a better separation of the layers. Then add the coffee. For this, set the control knob (11) at **min**. If the layering is not immediately successful, try to run the coffee over the back of a spoon into the milk froth. Serve Latte Macchiato sprinkled with chocolate flakes or cocoa powder.

Caffè Mokka

Caffè Mokka consists of one third espresso, hot chocolate and frothed milk. First make the coffee in a preheated cup that holds 150 – 200 ml. Turn the control knob (11) to **min**. Then add hot chocolate. Fill with frothed milk at the end at the same control knob setting.



Frothed cocoa

Stir instant cocoa powder into fresh milk directly in the suctioning cup (30). After frothing, you can enjoy a wonderfully light cocoa beverage.

DISCONNECTING

The appliance can be switched off at any time at the on/off button ① (10). If you leave the machine on, it will automatically switch itself off 60 minutes after the last use. The power consumption is only 0.3 Watts during standby.

CLEANING PROCESS

Clean the appliance, if it has not been used for several days. The content of the heating system is thereby replaced by tap water.

1. Insert the water tank (4) into the appliance after it has been filled up to the max mark 5.
2. Insert the empty pad cassette (6) and move the rocking lever (5) to ☐.
3. Place two cups under the coffee dispenser (3).
4. Switch the appliance on using the on/off button ① (10) and then simultaneously press both buttons (10 and 12) briefly.
5. After the pump automatically switches off, set the rocking lever (5) to O.

DESCALING

Scaling indicator

⚠ Like all hot water appliances the appliance must be routinely descaled. The automatic scaling indicator determines the time for the descaling required. Depending on the coffee consumption, you may already be asked to perform descaling after 6 to 10 weeks by the yellow flashing on/off button ① (10). You may continue to brew coffee and prepare hot water. However, milk frothing is no longer possible.

Hardness range setting

The appliance is preset to very hard water (hardness range 4) as a precaution against excessive scaling. Request the hardness range in your residential area from your waterworks company or your local authorities. If it is lower than 4, you can change the setting. You will then no longer have to descale so frequently.

1. Switch the appliance off at the on/off button ① (10).
2. Press the start/stop button ☐ (12) (3 to 4 seconds) until the on/off button ① (10) flashes yellow. The number of impulses shows the set hardness range.

Flashing signal ①	Hardness range	Hardness
• • •	1 soft	0 - 7° dH
•• •• ••	2 medium	> 7 - 14° dH
••• ••• •••	3 hard	> 14 - 21° dH
•••• •••• ••••	4 very hard	> 21° dH

1° dH corresponds with approx. 0.18 mmol/l Ca- and Mg-Ions

3. Each time you press the start-/stop button ☐ (12), the setting changes by one range. Hardness range 4 is again followed by range 1, etc.
4. In order to set the new hardness range, press the on/off button ① (10) again briefly. If this is not done within 10 seconds, the appliance is switched off without changing the setting. You can check the hardness range at any time by repeating step 1 and 2.

Descaler

The automatic descaling program of your automatic coffee pad appliance is optimized to be used for a portion (125 ml) of **durgol® swiss espresso®**.

Therefore only use this product in the specified quantity when descaling the appliance. Only thus can complete descaling be guaranteed and the material protected during the brief descaling period. **durgol® swiss espresso®** was specifically developed for automatic coffee and espresso machines. It is used undiluted, is highly effective and guarantees a reliable descaling and therefore a long operational life of the appliance. You can obtain the descaler from our Service Station.

⚠ Never use vinegar or vinegar concentrate since material of the appliance might be damaged.



- ⚠ Descaling with citric acid is too slow. That is why a proper descaling cannot be guaranteed.
- ⚠ The warranty does not cover damage resulting from the use of an unsuitable descaler or non-compliance with the descaling specifications.
- ⚠ Please be careful when handling the decalcifying agent to prevent damage to furniture or clothing. Please for that reason use cups that are as tall as possible and place them under the respective dispensers in such a way as to prevent splatters.

Descaling program

Your Caffè Italiano includes an automatic descaling program that lasts approximately for 25 to 30 minutes. The program has 2 phases:

- phase 1 = descaling
- phase 2 = rinsing

The first phase consists of 3 descaling cycles, one for each function. In the following second phase the descaling agent is rinsed out with tap water through 7 consecutive passes. Note: Once the automatic descaling program has started, it cannot be interrupted. In an emergency you can pull out the power supply plug.

Preparation

1.  Unscrew the red steam nozzle (23) from the steam outlet (22). Use the Allen key (31) for this - it is located on the bottom of the drip pan (8).
2.  Remove the anti-chlorine filter (17) from the water reservoir (4).
3. Fill one portion (125 ml) of descaler into the empty water reservoir (4), place the red steam nozzle (23) in it and put the reservoir back into the appliance.
4. Push the empty pad cartridge (6) into the appliance and move the rocking lever (5) to .
5. Place a large mug (contents at least 250 ml) under the hot water outlet (7).

Phase 1 - Descaling

Phase 1 is carried out 3 times:

1. Once for the “hot water function” position
2. Once for the “coffee function” position
3. Once for the “steam function” position

1. Descaling “hot water function”

Switch the appliance on using the on/off button  (10) and then simultaneously press both buttons (10 and 12) (3 to 4 seconds) until the pump briefly starts running. The on/off button  (10) is continuously illuminated in yellow as long as the descaling program is running. The pump runs three times per minute, each time for one second.

2. Descaling “coffee function”

Approximately 5 minutes after the “hot water descaling” the start/stop button  (12) flashes red. Shake the liquid that has run into the mug back into the water reservoir (4), place the mug under the steam outlet (22), push the rocking lever (5) to  and press the start/stop button  (12).

3. Descaling “steam function”

Approximately 5 minutes after the “coffee descaling function” the start/stop button  (12) flashes red again. Shake the liquid that has run into the mug back into the water reservoir, place the mug under the steam outlet (22), and press the start/stop button  (12) again. After another 5 minutes the first phase of the descaling program is completed. The start/stop button  (12) flashes red again.

Phase 2 - Rinsing

1. Rinse out the water reservoir (4) and return it to the appliance filled with tap water up to the **max** mark. Place the mug under the outlet (3), push the rocking lever (5) to  and press the green flashing start/stop button .
2. As soon as the start/stop button  (12) flashes green again, place the mug under the hot water outlet (7), push the rocking lever (5) to  and press the green flashing start/stop button .



3. Push the rocking lever (5) one position further to the left after every rinse (☞ follows again after ☞) and place the empty cup always under the respective outlet.
4. If the rinse is interrupted by a red flashing light, the tap water must be refilled.
5. The descaling program is completed after a total of 7 rinse cycles and the appliance switches off. Set the rocking lever (5) to O.
6. Screw the red steam nozzle (23) manually back to the stop in the steam outlet (22) without tightening it with the Allen wrench (31). After descaling you can best put the pad cassette (6), coffee dispenser (3) and filter insert (19) in the dishwasher.

CLEANING AND SERVICE

⚠ Pull the power supply plug out prior to cleaning.

⚠ Never immerse the appliance in water.

Clean the outside of the appliance only with a damp cloth. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents, these could damage the finish. All removable parts can be cleaned in the dishwasher except the water tank (4) and the tank lid (18).

Pay attention that you do not loose any small parts. Clean the water tank (4) and the tank lid (18) in the handwash and rinse with clear water.

Pad cassette

Place the pad cassette into the dishwasher with the handle up, so that no dishwasher will remain in the part.

⚠ Routinely check that the central opening of the pad cassette (6) is unobstructed.

Filter insert

⚠ The quality of the froth layer is already clearly reduced when there are slight deposits in the filter insert (19). This could already be the case after 100 cups with calcium residue due to very hard water. The filter must therefore be regularly cleaned. The two filters, which are located on top of each other, may not be pressed together during cleaning. Remove the coffee grease in dishwasher by using a soft brush or simply put the filter insert in the dishwasher. Remove any calcium deposits by placing the filters in the descaling solution and then rinsing them well.

Professional milk frothing unit

To guarantee reliable operation the professional frothing unit (24) must be cleaned daily as described in the section “Care of the professional frothing unit”.

Steam opening

If you are routinely frothing milk, you must clean the steam nozzle (23) monthly. You must do this at the latest when you notice that less steam is available.

13 Unscrew the red steam nozzle (23) from the steam outlet (22). Use the Allen key (31) for this; it is located on the bottom of the drip pan (8). Remove the calcium deposits by placing the nozzle into the descaling solution and then rinse it under running water. After cleaning manually screw the steam nozzle (23) into the steam outlet (22) up to the stop without tightening it with the Allen key (31).

TROUBLESHOOTING

The following hints will assist you in eliminating problems. If this is unsuccessful, send the appliance to our customer service for repair. Observe the warranty information.

Flashing red light despite a filled water tank

After a lengthy period of use, it may be possible that deposits (calcium or similar) prevent the free movement of the float in the water tank (4). In a new appliance, it is possible that residue of the packaging blocks the float.

⇒ The water tank (4) must be cleaned or descaled. When you shake the empty water tank, the float must clearly move.

The rinse process cannot be started.

⇒ The rinse process can only be started in the steam mode ☞, if the water in the heating system is still cold.

Water does not run from the outlet during the rinse process

⇒ Check if the rocking lever (5) is in area ☞.



The rocking lever jams long before ☸

- ⇒ Check if the pad is properly placed in the pad cassette (6). The pad may have moved due to an overly rash insertion of the pad cassette.
- ⇒ The lower pad must be pressed tightly into the recess when using 2 pads.
- ⇒ Tap the pad so that a small recess develops in its center.

Water escapes from the pad cassette

- ⇒ Check if the pad is properly placed in the pad cassette (6). If the paper edge projects over the edge of the recess, the sealing during coffee-making is prevented.
- ⇒ Insert asymmetrical pads with their flat side down ➡.

Water under the appliance

The drip pan (8) is full.

- ⇒ Empty the drip pan (8).

The water tank (4) was overfilled.

- ⇒ Only fill the water tank (4) up to the **max**-mark. After the pump has been switched off, water for the pressure compensation escapes from the overflow into the water tank (4). If you remove the water tank for refilling too quickly, the water drips onto the appliance.

- ⇒ Wait several seconds after shutting off the pump, so that the overflow can drip into the tank.

If the water tank (4) is not in the appliance over a longer period, it may be possible that water escapes from the inlet of the appliance.

- ⇒ The water tank (4) must only be removed briefly for filling and cleaning.

The coffee intensity is insufficient

- ⇒ The more carefully the pads are inserted, the better the coffee will turn out. Please observe the instructions in the section “Coffee pads”
- ⇒ The coffee becomes stronger, if you set a lower coffee quantity on the control knob (11).
- ⇒ Select a stronger type of coffee.

The coffee is too strong

- ⇒ The coffee becomes less strong, if you set a higher coffee quantity on the control knob (11).
- ⇒ Select a milder type of coffee.

Left and right cups fill unevenly

Minor filling differences cannot be completely prevented. If the appliance has been used for some time, this will improve.

- ⇒ Check if the appliance is located on a horizontal surface.
- ⇒ Check if the filter insert (19) is inserted properly **6**.

The froth layer is clearly deteriorating

The filter insert (19) is clogged by calcium or coffee residue.

- ⇒ Regularly descale and clean the filter insert (19). Observe the information in the section “cleaning and service”.
- ⇒ The two filters in the filter insert (19) may not be pressed against each other. However, if this does occur, the filter insert must be replaced.

No coffee emerges, although the pump is operating

- ⇒ Set the rocking lever (5) in area to the left as far as possible.

It is possible that the central opening of the pad cassette (6) is clogged by coffee powder or calcium deposits. A relief valve reduces the pressure to a harmless value and directs the water into the water tank (4).

- ⇒ Routinely check that the central opening of the pad cassette (6) is unobstructed.

Hot water cannot be removed

- ⇒ Check if the rocking lever (5) is at ☸.

The water in the water tank heats up

If the appliance is started, although the rocking lever

(5) is not at ☸ or ☸ or if the central opening of the pad cassette (6) is clogged by coffee powder or calcium deposits, a relief valve channels hot water into the water tank (4).

- ⇒ Routinely check that the central opening of the pad cassette (6) is unobstructed.



The rocking lever cannot be opened

If the central opening of the pad cassette (6) is clogged by coffee powder or calcium deposits, the pressure cannot escape completely and the rocking lever (5) is blocked.

- ⇒ Pull the power plug out and leave the appliance for several hours, so that the pressure can be reduced. If this does not work, you can open the opening in the pad cassette (6) with a needle. Remove all removable parts and place the appliance on its side. The opening in the pad cassette (6) is now accessible from below. Try to open it with a needle. Careful, it may spray coffee.
- ⚠ Routinely check that the central opening of the pad cassette (6) is unobstructed.

The coffee quantity is reduced

- ⇒ Set the rocking lever (5) in area ☞ to the left as far as possible. It is possible that the central opening of the pad cassette (6) is partially clogged by coffee powder or calcium deposits.
- ⇒ Routinely check that the central opening of the pad cassette (6) is unobstructed. Calcium deposits clog the inner pipes. This may damage the appliance.
- ⇒ The appliance must be descaled.

The outlet drips when reheating

- ⇒ If after the coffee-making you set the rocking lever (5) or the rinsing process at O, longer post-dripping will be reliably prevented.
- Calcium deposits inhibit the function of the valves.
- ⇒ The appliance must be descaled.

The appliance switches off after heating

If the coffee-making temperature is not achieved during heating, the appliance will shut off after approx. 2 minutes.

- ⇒ The appliance may not be operated in locations that are situated higher than 1,500 m above sea level. The water would otherwise boil prior to reaching the coffee-making temperature.

Milk is not suctioned

If you have not frothed milk over an extended period, it may be possible that the necessary steam will not be available during the first attempt.

- ⇒ Wait until the start/stop button (12) is again illuminated in green and try once more.
- ⇒ If you have not frothed milk over an extended period, first rinse the professional milk frothing unit (24) as described in section “rinse after use”. This provides a more consistent output during subsequent frothing.

The steam nozzle (23) may be clogged by calcium deposits or similar.

- ⇒ Clean the steam nozzle (23) as described in the section “cleaning and service”.

Milk froth does not develop

The air channel (29) on the tube adapter (26) is contaminated or damaged due to improper cleaning.

- ⇒ Clean the professional milk frothing unit.
- ⇒ Replace the damaged tube adapter (26).

Extreme splattering of the milk froth

The tube (25) is incorrectly assembled.

- ⇒ The uncut end must be placed on the tube adapter (26).
- The tube adapter (26) is not placed far enough in the mixer (27).
- ⇒ Push the tube adapter (26) completely onto the mixer (27) until the stop.

The milk froth runs continuously

If you are using a milk suctioning cup (30), in which the milk is located higher than the mixer, the suctioning cup (30) is suctioned dry (siphoning effect) after frothing.

- ⇒ The milk suctioning cup (30) should not be higher than 14 cm. Do not hang the tube (25) directly into a 1 liter pack.



CONTENU

Avant utilisation	28
Indications de sécurité	28
Signification des indications	28
Mise en service	29
Préparation	29
Indication du niveau d'eau	29
Filtre anti-chlore ACF 30	29
Purge de la machine (uniquement nécessaire pour un appareil neuf)	29
Préparation du café ☼	30
Dosettes à café	30
Une tasse ☐	30
Deux tasses ☐ ☐	30
Réglage de la quantité de café	30
Préparation du café – Fonction Pre-brew	30
Conseils pour un café optimal	30
Support pour café moulu	31
Eau chaude ☼	31
Mousse de lait ☼	31
Unité de mousse de lait professionnelle	31
Mousse de lait	31
Entretien de l'unité de mousse de lait professionnelle	32
Lavage après utilisation	32
Nettoyage après dernière utilisation	32
Conseils de préparation	32
Cappuccino	32
Latte Macchiato	32
Café Mocca	33
Chocolat à la mousse de lait	33
Mise hors service	33
Vidange	33
Détartrage	33
Indication de détartrage	33
Réglage de la nature de l'eau	33
Produit de détartrage	34
Programme de détartrage	34
Premier cycle - Détartrage.	34
Nettoyage et entretien	35
Support à dosettes	35
Tamis d'écoulement	35
Unité de mousse de lait professionnelle	35
Evacuation de vapeur	35
Aide lors de dysfonctionnements	36



AVANT UTILISATION

Nous vous félicitons pour l'achat de votre cafetière Caffè Italiano, un appareil moderne avec lequel vous aurez plaisir à préparer un café à votre choix. L'appareil ne doit être utilisé que conformément à ce mode d'emploi. Lisez attentivement les indications de sécurité lors de la première utilisation. Elles comprennent des indications importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Dans le cas d'une utilisation non-conforme, notre responsabilité ne sera pas engagée et nous n'assumerons aucun dommage. Veuillez conserver soigneusement le mode d'emploi et, le cas échéant, le transmettre aux utilisateurs qui s'en serviront ultérieurement. Merci également de prêter attention aux conditions de garantie mentionnées à la fin de ce mode d'emploi. L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné.

⚠ Le triangle de signalisation marque les indications importantes de sécurité. Merci de toujours les respecter, sinon vous pourriez vous blesser ou l'appareil pourrait être endommagé.

🖼 Les chiffres renvoient aux images.

(3) Les chiffres entre parenthèses renvoient aux pièces détachées indiquées sur l'image. L'emballage original a spécialement été créé pour garantir un transport sécurisé en cas de remplacement ou de réparation. Il doit être conservé soigneusement pendant la période de garantie.

INDICATIONS DE SÉCURITÉ

⚠ Brancher l'appareil uniquement sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur. Le courant doit être conforme aux indications figurant sur la plaque signalétique placée sous l'appareil.

⚠ Ne pas coincer le cordon et le protéger des bords coupants, de l'humidité, de la chaleur et des matières grasses.

⚠ Ne pas mettre l'appareil en marche si le câble est défectueux. Dans ce cas, notre service après-ventes central ou une personne compétente seront à même de le changer. Des réparations impropres peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.

⚠ Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher si l'appareil est défectueux ou n'est pas étanche ou si l'appareil a reçu un choc violent. Dans ces cas, veuillez remettre l'appareil au service de réparation.

⚠ Ne pas mettre l'appareil à dosettes sur des surfaces chaudes par ex. plaques électriques etc. ou à proximité d'une flamme, la matière pourrait commencer à fondre.

Ne jamais utiliser l'appareil dans des endroits humides.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant peu d'expérience sauf ces dernières sont assistées par une personne compétente ou si elles ont reçu au préalable une démonstration sur le fonctionnement de l'appareil.

⚠ Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de jouer avec l'appareil.

⚠ Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps.

⚠ Danger de brûlures par l'eau chaude et par la vapeur. Respecter les indications de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.

⚠ Après chaque utilisation, placer le levier coulissant (5) toujours sur O.

⚠ **Danger de gel!** Une fois que l'appareil a été ventilé, c'est à dire rempli d'eau, merci de l'utiliser et de le stocker dans une pièce à température ambiante sinon l'appareil peut être endommagé. Nous ne garantissons pas les dégâts causés par le gel de l'eau dans l'appareil.

SIGNIFICATION DES INDICATIONS

	rouge	L'appareil nettoie ou chauffe
	rouge clignotant	Remplir le réservoir d'eau!
	vert	Prêt à l'emploi
	vert clignotant	Ventiler le nouvel appareil!
①	jaune	Programme de détartrage
①	jaune clignotant	Détartrer l'appareil!
①	bleu	Mode vapeur actif
①	bleu/jaune clignotant	Détartrer l'appareil! Mode vapeur désactivé

MISE EN SERVICE

Placer l'appareil sur une surface plate et stable.

⚠ L'appareil ne doit pas être utilisé dans des lieux dont l'altitude est supérieure à 1500 m par rapport au niveau de la mer. Quand vous n'utilisez pas le câble (2), vous pouvez l'enrouler sur le support (1) se trouvant sous l'appareil.



PRÉPARATION

Avant toute première utilisation, il est recommandé de nettoyer le réservoir à eau (4), le support à dosettes (6), le tamis d'insertion (19) et l'écoulement du café (3) avec du produit vaisselle. Le réservoir d'eau (4) peut être retiré. Saisissez-le d'abord par la poignée et penchez-le légèrement vers l'arrière pour le retirer. Pour le remettre en place, suivez la même procédure en sens inverse. Pour ôter le support à dosettes (6) placez le levier pivotant (5) sur O. L'écoulement du café (3) est ajustable en hauteur. Vous pouvez saisir les deux buses d'écoulement et variez la hauteur en tournant l'écoulement du café vers la gauche ou la droite. Si vous dévissez complètement l'écoulement du café (3), le tamis d'insertion (19) tombe.

6 Ce dernier assure une qualité optimale de couche de mousse. Après l'avoir nettoyé, il faut le remettre en place de sorte que le socle du tamis d'insertion (19) rentre dans l'écoulement (3).

7 Pour le montage de l'écoulement du café (3), placez-le par le bas et revissez-le à la hauteur désirée.

Indication du niveau d'eau

La réserve d'eau est contrôlée en permanence par un flotteur mobile dans le réservoir d'eau (4). Si le niveau d'eau minimum est atteint, la touche marche/arrêt  (12) passe au rouge. Le fonctionnement se poursuit dès que vous avez remis en place le réservoir d'eau (4) rempli.

FILTRE ANTI-CHLORE ACF 30

Vous pouvez vous procurer le filtre anti-chlore ACF 30 (avec 3 cartouches filtre) auprès de notre service après-vente.

Le filtre anti-chlore (17) garantit un goût inaltéré du café. Il filtre le chlore et les autres matières indésirables de l'eau.

2 Installez d'abord la cartouche filtre (14) préalablement rincée à l'eau courant sur le cerclage (13). Placez ensuite le support filtre (15) et fixez-le en le tournant.

3 Pour bloquer le filtre (17) dans l'écoulement du réservoir d'eau (4), pressez-le fermement vers le bas.

Δ L'efficacité du filtre anti-chlore diminue au fur et à mesure des utilisations. Dans le cas d'une consommation moyenne de 8 tasses de café par jour, le filtre sera à changer au plus tard tous les trois mois (env. 700 tasses).

2 Vous pouvez régler la date de remplacement du filtre à l'affichage de changement (16).

PURGER LA MACHINE (uniquement nécessaire pour un appareil neuf)

Δ Lors de la première utilisation de la nouvelle cafetière Caffè Italiano, le système de chauffe doit d'abord être purgé:

1. **4** Remplissez le réservoir d'eau (4) d'eau fraîche par l'ouverture du couvercle (18) jusqu'au marquage **max** **5** et placez-le dans l'appareil.

Δ S'il est trop rempli, il débordera lors de sa mise en place dans l'appareil.

Δ Ne remplir le réservoir que d'eau fraîche froide: Ne jamais utiliser d'eau pétillante ou d'autres liquides, p. ex. du lait etc...

2. Placez une tasse sous l'écoulement de café (3). Placez le support à dosettes (6) vide et le levier coulissant (5) sur .

Remarque: Si le support à dosettes (6) n'est pas dans le tiroir, il sera impossible de pousser le levier coulissant (5) dans la zone .

3. Pressez la touche marche/arrêt  (10). Après quelques secondes, la touche marche /arrêt  (12) passe au vert.

4. Pour démarrer la purge, appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt  (12). Après environ 25s, l'eau sort de l'écoulement de café. (3).

5. Après arrêt automatique de la pompe, placez le levier coulissant (5) sur O. L'eau chauffe, après environ 80 sec. la touche marche /arrêt  (12) passe du rouge au vert.

6. Placez une tasse sous l'écoulement d'eau (7) et sous la buse pour lait moussant (28) et placez le levier coulissant (5) sur .

7. Actionnez brièvement les deux touches (10 et 12). Dès que la tasse de droite est pleine, déplacez le levier pivotant (5) sur .

8. Après l'arrêt automatique de la pompe, poussez le levier pivotant (5) sur O. L'eau chauffe jusqu'à ce que la touche marche/arrêt  (12) passe du rouge au vert.

Δ Attention risque de brûlures! Lors de la chauffe, des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper de la buse (28).



PRÉPARATION DU CAFÉ ☿

Dosettes à café

Toutes les dosettes à café vendues dans le commerce avec un diamètre de 7cm peuvent être utilisées (quantité de café d'environ 7g). Les dosettes à café d'un plus petit diamètre ne permettent pas d'obtenir un café optimal. Les dosettes utilisées pour les machines à expresso ainsi que les dosettes avec supports pour cappuccino etc.. ne peuvent pas être utilisées.

⚠ N'utilisez jamais de dosettes percées, de café moulu ou de café instantané dans le support à dosettes pour ne pas boucher le système de chauffage. **Mieux vous placez les dosettes dans l'appareil, meilleur sera votre café.** Il est important de bien étaler le café dans la dosette jusqu'aux bords pour que l'eau chaude puisse bien imprégner toute la dosette et ne s'écoule pas à côté.

8 9 Tapotez doucement la dosette afin de former un petit creux en son milieu.

Placez en bas les dosettes asymétriques sur la partie droite ➡.

Une tasse ☐

Placez une tasse au milieu du repose tasses (9).

8 Placez le support à dosettes (6) de sorte que le '1' à la poignée soit visible. Mettez une dosette dans le creux comme indiqué ci-dessus.

Deux tasses ☐ ☐

Placez deux tasses sous les orifices d'écoulement de café (3).

9 Retournez le support à dosettes (6) de sorte que le '2' sur la poignée soit visible. Vous pouvez alors mettre deux dosettes. La première doit être bien aplatie, ce qui fait remonter les bords en papier. Placez la deuxième dosette par dessus comme indiqué ci-dessus.

⚠ Les bords en papier de la première dosette doivent être bien aplanis et ne doivent pas dépasser ou rabattre à l'intérieur. Prêtez attention à ce que la dosette ne se décale pas lors de la mise en place dans le support à dosettes (6), sinon l'étanchéité n'est pas garantie et l'eau s'écoule par la poignée du support à dosettes (6). Verrouillez le levier coulissant (5) dans la zone ☿ le plus à gauche que possible. Ceci est important pour une optimale qualité du café.

Réglage de la quantité de café

La quantité de café comprise dans une dosette correspond exactement à une tasse de 125 ml. Vous pouvez varier la quantité de café par tasse selon vos goûts et changer ainsi l'onctuosité du café. Si vous voulez préparer une tasse ou deux ou si vous préférez un café corsé ou plus doux, choisissez la quantité de café voulue au bouton (11).

Symbole	Quantité pour
min	une tasse mocca ou expresso
☐	une tasse de café
☐	une grande tasse de café
☐	Deux tasses de café
max	une très grande tasse

Préparation du café - Fonction Pre-brew

Pour commencer la préparation, appuyer brièvement sur la touche marche/arrêt au vert ☿ (12). Le Pre-brew nécessite uniquement une quantité réduite d'eau. C'est seulement après une courte pause pendant laquelle le café s'imprègne que l'eau peut couler. Un arôme intensif peut être ainsi obtenu. Vous pouvez arrêter le procédé à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche. Avant de retirer le café fini, placez le levier coulissant (5) sur O.

Il est recommandé, pour des raisons hygiéniques, de retirer rapidement les dosettes usagées de l'appareil.

Conseils pour un café optimal

Remuez le café avant de la consommer afin d'obtenir une intensité de café régulière dans la tasse. Refermez soigneusement l'emballage des dosettes pour éviter une perte d'arôme. Le meilleur endroit pour conserver votre café est le frigo. Remplissez quotidiennement avec de l'eau fraîche. Veuillez rincer le réservoir d'eau au préalable. Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant plusieurs jours, il est recommandé d'effectuer une vidange comme décrit au paragraphe « vidange ».



SUPPORT POUR CAFÉ MOULU

Vous pouvez aussi déguster votre marque de café moulu préférée avec la couche de mousse en plus.

Utilisez le support spécial pour café moulu (20/21) comme décrit ci-dessous:

14 Mettez une feuille de papier filtre dans le réceptacle (20). Elle permet de filtrer les impuretés et affiner ainsi le goût du café mais vous pouvez également préparer le café sans filtre.

15 Versez le café ou l'expresso moulu. Le support peut contenir entre 5,5 et 7,5 g selon la qualité du café. Cela suffit pour une tasse de café.

16 Pressez très légèrement le café et ôtez le trop plein.

17 Ouvrez le couvercle (21) et retirez soigneusement les restes de café adhérent sur le couvercle.

⚠ Des restes de café pourraient colmater l'ouverture centrale du support à dosettes (6) et bloquer le levier coulissant (5)!

18 Placez la cassette dans le support à dosettes (6) dans le compartiment pour 2 dosettes et fermez le levier coulissant (5) dans la zone la plus à gauche possible. Au démarrage du chauffage, appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt  au vert.

Avant de retirer le café prêt, replacez le levier coulissant (5) sur O.

19 Après utilisation, videz le support pour café moulu. Le papier filtre et le café moulu sont biodégradables.

20 Rincez le support pour café moulu et le support à dosettes après chaque utilisation.

⚠ Contrôlez régulièrement si l'ouverture centrale du support à dosettes (6) n'est pas obstruée.

EAU CHAUDE

Pour la préparation de thé ou de boissons instantanées, utilisez l'eau à température idéale à l'écoulement d'eau chaude (7). Placez une tasse d'une hauteur maximale de 10cm sous l'écoulement d'eau chaude (7) et placez le levier coulissant (5) sur . Après avoir réglé la quantité d'eau souhaitée sur le bouton (11), appuyez la touche marche/arrêt  (12) en vert.

⚠ La quantité d'eau chaude peut varier par rapport à la quantité de café habituel. Contrôlez le remplissage.

Vous pouvez arrêter le procédé à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt  (12). Avant de retirer la tasse, placez le levier coulissant (5) sur O.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT

L'unité de mousse de lait professionnelle (24) aspire du lait froid d'un récipient (30) pour le redonner chaud et moussant, directement dans la tasse.

Unité de mousse de lait professionnelle

10 Retirez vers le bas l'unité de mousse de lait professionnelle (24) de l'évacuation à vapeur (22) et démontez toutes les pièces détachées. Après leur nettoyage dans de l'eau avec du liquide vaisselle, remontez-les comme décrit sur l'image **11**: Le tuyau (25) est coupé d'un côté sous forme de V. Introduisez le bout non entaillé dans l'adaptateur à tuyau (26). Enfoncez complètement l'adaptateur à tuyau (26) dans le mélangeur (27). 2 mm avant la butée, vous remarquerez une résistance, finissez d'enfoncer. Placez la buse (28) sur le mélangeur (27).

10 Placez par le bas l'unité de mousse professionnelle (24) jusqu'à encliqueter dans l'évacuation de vapeur (22). Vous la reconnaissez facilement avec sa buse rouge (23).

Mousse de lait

12 Faites descendre le tuyau (25) dans un récipient à lait (30) d'une hauteur maximum de 14 cm. Placez-le le plus près possible de l'appareil afin que le tuyau atteigne le fond du récipient.

⚠ **Attention risque de brûlure!** Le procédé de mousse s'utilise avec de la vapeur chaude. N'utilisez l'appareil uniquement si l'unité de mousse de lait (24) est correctement installée et si un récipient se trouve sous la buse (28).

⚠ Veuillez vérifier que le récipient de lait (30) est toujours assez rempli de lait froid. S'il se vide pendant l'opération, le lait éclabousse et de la vapeur chaude sort de la buse (28).

1. Placez une tasse d'une hauteur maximale de 9 cm sous la buse (28).

2. Allumez l'appareil avec la touche marche/arrêt  (10). Le levier coulissant (5) doit être sur O.

3. Dès que la touche marche/arrêt  (12) passe au vert, placez le levier pivotant (5) sur .

La touche marche/arrêt  (10) passe au bleu. Attendez que la touche marche/arrêt  (12) repasse du rouge au vert. L'appareil est prêt à l'utilisation.

⚠ Attention risque de brûlure! Lors de la préparation, des restes d'eau et de vapeur chaude peuvent sortir de la buse (28).

4. Réglez la quantité souhaitée de lait moussant au bouton (11). Les symboles pour les tasses vous permettent de mieux vous orienter.

5. Au départ appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt  (12) au vert. Vous pouvez arrêter l'opération à tout moment en actionnant de nouveau la touche.



⚠ Faites attention à ce que l'écoulement de la mousse de lait ne s'arrête pas aussitôt. Un laps de temps s'écoule jusqu'à ce que la pression diminue. N'enlevez pas la tasse pendant ce laps de temps.

6. Avant de retirer la tasse, placez le levier coulissant (5) sur O.

ENTRETIEN DE L'UNITÉ DE MOUSSE DE LAIT PROFESSIONNELLE

Pour garantir une fonction fiable à long terme de l'unité de mousse de lait (24) veuillez respecter les remarques suivantes:

- Nettoyez l'unité de mousse de lait professionnelle aussitôt après emploi si vous ne devez pas l'utiliser prochainement.
 - Nettoyez-la quotidiennement après chaque opération de mousse pour obtenir une mousse de lait impeccable.
- ⚠ A l'adaptateur du tuyau (26) se trouve le canal d'air (29), grâce auquel de l'air est apporté au lait pour obtenir la mousse de lait. Prenez soin de bien le nettoyer. Une mauvaise qualité de mousse de lait est souvent causée par une obturation ou un endommagement du canal d'air (29).

Lavage après utilisation

1. Plongez le tuyau (25) dans une tasse remplie d'eau froide. Placez une autre tasse sous la buse (28).
2. Faites pivoter le levier (5) sur  et attendez que la touche marche/arrêt  passe du rouge au vert.
3. Actionnez le bouton (11) sur .
4. Appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt  (12) clignotant au vert. Pendant l'opération, faites bouger l'adaptateur du tuyau (26) dans le mélangeur (27).
5. Après le nettoyage, placez de nouveau le levier (5) sur O.

Nettoyage après la dernière utilisation

1.  Enlevez l'unité de mousse de lait professionnelle (24) de l'évacuation de vapeur (22) ainsi que tous les composants.
2. Vous pouvez enlever tous les résidus avec de l'eau savonneuse et une brosse souple ou vous pouvez mettre tous les composants au lave-vaisselle. Veillez à ne perdre aucune pièce.
3. Une fois sèche, remontez l'unité de mousse de lait professionnelle (24), comme le montre l'illustration .
4. Le tuyau (25) est incisé en V d'un côté. Introduisez le côté non incisé sur l'adaptateur à tuyau (26).
5. Incorporez l'adaptateur à tuyau (26) dans le mélangeur (27). Vous remarquez une résistance 2 mm avant la butée. Continuez l'opération.
6. Adaptez la buse (28) sur le mélangeur (27).
7. Encliquez l'unité de mousse de lait professionnelle (24) sur l'évacuation de vapeur (22) facilement repérable à sa buse rouge (23).

Conseils de préparation

L'expresso est généralement utilisé pour de nombreuses spécialités de cafés. Vous pouvez préparer avec votre cafetière Caffè Italiano une boisson identique à un expresso. Choisissez des dosettes au goût corsé ou utilisez un café expresso moulu pour le support à café moulu. Vous obtenez la quantité exacte d'expresso en activant le bouton sur **min**. Vous obtenez un café long (expresso long), en mettant le bouton (11) au milieu entre **min** et .

Cappuccino

Le Cappuccino se compose pour un tiers d'expresso et pour deux tiers de lait chaud et de mousse de lait. Pour préparer un savoureux cappuccino : réglez le bouton (11) sur un petit café et versez dans une tasse de 150 – 200 ml, préalablement chauffée, deux tiers de mousse de lait. Réglez ensuite le bouton sur **min**. et laissez couler le café dans la tasse. Pour terminer, vous pouvez éventuellement saupoudrer de poudre de cacao. Conseil : pendant la période des Fêtes, vous pouvez ajouter un soupçon de cannelle à la poudre de cacao.

Latte Macchiato

Le latte macchiato est servi généralement dans un verre laissant apparaître trois couches se mélangeant délicatement.

Utilisez un verre d'un contenu de 200 à 250 ml et d'une hauteur jusqu'à 9 cm. D'abord appuyez sur le bouton  et versez du lait moussé dans le verre. Laissez reposer le verre quelques secondes ou tapez-le légèrement afin d'obtenir une meilleure séparation des différentes couches. Ensuite versez-y le café en plaçant le bouton (11) sur **min**. Si la séparation ne réussit pas du premier coup, essayez de faire tomber le café dans la mousse de lait sur le dos d'une cuillère. Servez votre latte macchiato saupoudré de flocons de chocolat ou de cacao en poudre.



Café mocca

Le café mocca se compose d'un tiers d'expresso, de chocolat chaud et de mousse de lait. Faites chauffer d'abord le café dans une tasse de 150 à 200 ml. Placez le bouton (11) sur **min**. Versez ensuite le chocolat chaud. Finissez avec de la mousse de lait en actionnant la même touche.

Chocolat à la mousse de lait

Remuez le chocolat en poudre instantané avec le lait frais directement dans le récipient (30). Vous dégustez, avec la mousse de lait, un chocolat chaud merveilleusement léger.

MISE HORS SERVICE

L'appareil peut être mis hors service à tout moment à l'aide de la touche marche/arrêt ① (10). Si vous ne l'arrêtez pas, une mise hors service automatique s'effectue 60 minutes après la dernière utilisation. En veille, la puissance consommée n'est que de 0,3 Watt.

VIDANGE

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs jours, il faut faire une vidange afin de pouvoir remplacer l'eau du système de chauffe par de l'eau fraîche.

1. Placez le réservoir d'eau (4) rempli jusqu'au marquage **max.** 5 dans l'appareil.
2. Installez le support à dosettes (6) vide et placez le levier coulissant (5) sur ☿.
3. Placez deux tasses sous l'écoulement à café (3).
4. Allumez l'appareil sur la touche marche/arrêt ⑩(10) et pressez brièvement les deux touches (10 et 12) en même temps.
5. Après l'arrêt automatique de la pompe, poussez le levier coulissant (5) sur O. L'eau chauffe jusqu'à ce que la touche marche/arrêt ☿ (12) passe du rouge au vert.

DÉTARTRAGE

Indication de détartrage

△ Comme tout appareil utilisant de l'eau chaude, l'appareil doit être régulièrement détartré. L'affichage automatique de détartrage vous informe sur le prochain détartrage. Selon votre consommation de café, vous serez appelé à détartrer toutes les 6 à 10 semaines par la touche marche/arrêt ① qui clignotera au jaune. Vous pouvez continuer à boire du café ou à faire chauffer de l'eau. Préparer de la mousse de lait n'est plus possible.

Réglage de la nature de l'eau

Pour protéger l'appareil d'un important entartrage, il est pré-réglé dans notre usine pour une eau très calcaire (nature de l'eau 4). Pour connaître la nature de l'eau dans votre quartier, renseignez-vous auprès du service des eaux compétent ou auprès de la municipalité. Si elle est inférieure à 4, vous pouvez modifier le réglage et détartrer moins souvent.

1. Eteignez l'appareil avec la touche marche/arrêt ⑩(10).
2. Restez appuyé sur la touche marche/arrêt ☿ (12) (3 à 4 secondes) jusqu'à ce la touche marche/arrêt ① (10) passe au jaune. Le nombre d'impulsions révèle la nature de l'eau programmée.

Signal clignotant ①	Nature de l'eau	Degré
• • •	1 douce	0 - 7°dH
•• •• ••	2 moyenne	> 7 - 14° dH
••• ••• •••	3 dure	> 14 - 21° dH
•••• •••• ••••	4 très dure	> 21° dH

1° dH est égal à env. 0,18 mmol/l Ca- und Mg

3. Avec chaque impulsion courte de la touche marche/ arrêt ☿ (12), vous augmentez d'un cran le réglage de l'eau. Après 4, on repasse au 1 et ainsi de suite.
4. Pour enregistrer la nature de l'eau actualisée, appuyer succinctement sur la touche marche/arrêt ① (10). Si vous ne le faites dans les 10 secondes, l'appareil s'arrête avec la programmation précédente. Vous pouvez vérifier la nature de l'eau en répétant l'étape 1 et 2.



Produit de détartrage

Le programme de détartrage automatique de votre cafetière Caffè Italiano est optimisé pour l'utilisation du **durgol® swiss espresso®** (bouteille de 125 ml). N'utilisez ce produit uniquement dans la quantité conseillée. Vous garantissez ainsi un détartrage parfait et rapide et vous protégez les matériaux. Le **durgol® swiss espresso®** a été spécialement conçu pour des distributeurs de café et d'expresso. Utilisé sans être dilué, il est très efficace et garantit un détartrage fiable et une meilleure durée de vie de votre cafetière Caffè Italiano.

Vous pouvez vous procurer ce détartrant auprès de notre service après-vente.

⚠ N'utilisez en aucun cas du vinaigre ou d'essence de vinaigre qui pourraient endommager les matières dans l'appareil.

⚠ Le détartrage avec de l'acide citrique ne fonctionne que très lentement. Un détartrage complet ne peut donc pas être garanti.

⚠ Nous n'assurons aucune garantie pour tout dommage engendré par l'utilisation d'une solution de détartrage non appropriée ou par le non-respect des consignes de détartrage.

⚠ Veillez à ne pas endommager meubles ou vêtements avec le détartrant. Utilisez une tasse assez haute et placez-la sous les écoulements de manière à ce que le liquide ne gicle pas.

Programme de détartrage

Votre cafetière Caffè Italiano est équipée d'un programme de détartrage automatique qui dure environ 25 à 30 minutes. Le programme se déroule en deux phases :

phase 1 = détartrage

phase 2 = rinçage

La première phase comporte trois cycles de détartrage, un cycle pour chaque fonction. Au cours de la seconde phase, le produit détartrant est rincé à sept reprises à l'eau fraîche. Attention : Une fois démarré, le programme de détartrage ne pourra plus être stoppé. En cas d'urgence, vous pouvez toujours débrancher l'appareil de la prise de courant.

Préparation

1.  Dévisser la buse vapeur rouge (23) de l'orifice d'évacuation de la vapeur (22). Utiliser pour cela la clé à six pans (31) qui se trouve sous le bac collecteur (8).
2.  Retirer le filtre anti-chlore (17) du réservoir d'eau (4).
3. Verser une dose (125 ml) de détartrant dans le réservoir d'eau vide (4), y plonger la buse vapeur rouge (23) et replacer le réservoir dans l'appareil.
4. Glisser le support à dosettes vide (6) dans l'appareil et régler le levier coulissant (5) sur ☺.
5. Placer une grande tasse (pouvant contenir au moins 250 ml) sous l'orifice de sortie de l'eau chaude (7).

Phase 1 = détartrage

La phase 1 se déroule 3 fois :

1. Une fois pour la position "fonction eau chaude"
2. Une fois pour la position "fonction café"
3. Une fois pour la position "fonction vapeur"

1. Détartrage "fonction eau chaude"

Allumer l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt  (10) et maintenir aussitôt les deux touches (10) et (12) enfoncées (3 à 4 secondes) jusqu'à ce que la pompe se mette en marche brièvement. Le voyant de la touche marche/arrêt  (10) reste au jaune pendant toute la durée du programme de détartrage. La pompe ne se déclenche que trois fois par minute, à chaque fois pendant une seconde.

2. Détartrage "fonction café"

5 minutes environ après la phase "détartrage eau chaude", le bouton marche / arrêt  (12) devient rouge et clignote. Verser dans le réservoir d'eau (4) le liquide qui a coulé dans la tasse, placer la tasse sous l'orifice de sortie de vapeur (22), régler le levier coulissant (5) sur ☺ et appuyer sur la touche marche / arrêt  (12).



3. Détartrage “fonction vapeur”

5 minutes environ après la phase “détartrage café”, la touche marche / arrêt  (12) repasse au rouge et clignote. Reverser dans le réservoir d'eau (4) le liquide qui a coulé dans la tasse, placer la tasse sous l'orifice de sortie de vapeur (22) et appuyer sur la touche marche / arrêt (12).

Encore 5 minutes plus tard, la première phase du programme de détartrage est terminée. La touche marche / arrêt  (12) rouge clignote de nouveau.

phase 2 - rinçage

1. Rincer le réservoir d'eau (4), le remplir d'eau fraîche jusqu'au trait Max. et le remettre dans l'appareil. Placer la tasse sous l'orifice (3), régler le levier coulissant (5) sur  et appuyer sur la touche marche / arrêt  (12) verte qui clignote.
2. Dès que la touche marche/arrêt  (12) verte clignote de nouveau, placer la tasse sous l'orifice d'écoulement d'eau chaude (7), régler le levier coulissant (5) sur  et appuyer sur la touche marche /arrêt  verte qui clignote.
3. A chaque rinçage successif, régler le levier coulissant (5) sur une position plus à gauche (après  suit de nouveau  et placer à chaque fois la tasse vide sous l'orifice correspondant.
4. Si le rinçage est interrompu et que le voyant rouge clignote, il faudra rajouter de l'eau fraîche.
5. Le processus total de détartrage est terminé après 7 cycles de rinçage et l'appareil s'éteint. Régler le levier coulissant (5) sur O.

Revisser à la main la buse vapeur rouge (23) dans l'orifice d'évacuation de la vapeur (22), sans la serrer à fond avec la clé à six pans (31). Après le détartrage, il est conseillé de passer au lave-vaisselle le support à dosettes (6), l'orifice d'écoulement du café (3) et le tamis (19).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débrancher la prise avant de nettoyer l'appareil.

 Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Essuyer l'appareil à l'extérieur uniquement avec un torchon humide. Ne pas utiliser de détergents abrasifs et caustiques. Ils endommageraient la surface de l'appareil. Toutes les parties démontables peuvent être lavées dans le lave-vaisselle sauf le réservoir à eau (4) et le couvercle du réservoir (18). Veillez à ne pas perdre de petites pièces. Nettoyer le réservoir à eau (4) et le couvercle du réservoir (18) avec du liquide vaisselle et les rincer à l'eau claire.

Support à dosettes

Placez le support à dosettes avec la poignée vers le haut dans le lave-vaisselle afin d'éviter des restes d'eau de lavage dans le support.

 Vérifiez régulièrement si l'ouverture centrale du support à dosettes (6) n'est pas obstrué.

Tamis d'écoulement

 Dès le moindre dépôt calcaire dans le tamis d'écoulement (19), la qualité de la couche de crème se détériore. Si l'eau est très calcaire, ce cas de figure peut apparaître après 100 tasses. Le tamis doit donc être nettoyé régulièrement. Les deux filtres superposés ne doivent pas être pressés l'un contre l'autre. Enlevez la pellicule de café avec une brosse souple dans de l'eau savonneuse ou placez le tamis d'écoulement dans le lave-vaisselle. Enlevez les éventuels résidus calcaires avec un produit de détartrage et finissez de bien rincer le tamis d'écoulement.

Unité de mousse de lait professionnelle

Nettoyez quotidiennement l'unité de mousse de lait professionnelle (24) pour assurer un fonctionnement idéal, comme décrit dans le paragraphe « Entretien de l'unité de mousse de lait professionnelle ».

Evacuation de vapeur

Si vous faites mousser régulièrement du lait, vous devez procéder tous les mois au nettoyage de la buse (23) ou au plus tard, dès que vous constatez qu'il y a moins de vapeur.

 Dévissez la rouge (23) de l'évacuation à vapeur (22). Utilisez la clé hexagonale (31) mise à disposition sous le bac collecteur (8). Éliminez les dépôts de calcaire en mettant la buse dans une solution de détartrage. Rincez avec de l'eau claire. Vissez à la main la buse (23) après le nettoyage dans l'évacuation à vapeur (22), sans bloquer avec la clé hexagonale (31).



AIDE LORS DE DISFONCTIONNEMENTS

Les conseils suivants devraient vous aider à éliminer les dysfonctionnements. Si, toutefois, les problèmes n'étaient pas ainsi résolus, envoyez l'appareil en réparation à notre service après-ventes. Respectez les indications de garantie.

Le témoin lumineux est rouge malgré un récipient d'eau rempli

Après plusieurs utilisations, il est possible que des dépôts (calcaire, etc..) empêchent un libre mouvement du flotteur dans le réservoir à eau (4). Si vous venez d'acheter l'appareil, il est également possible que des restes d'emballage bloquent le flotteur.

- ⇒ Le réservoir à eau (4) doit être nettoyé et détartré. Si vous agitez le réservoir à eau vide, vous devez entendre distinctement le flotteur bouger.

L'opération de vidange ne fonctionne pas.

- ⇒ En mode vapeur ☁, l'opération ne fonctionne uniquement si l'eau est encore froide dans le système de chauffe.

Lors de la vidange, l'eau ne s'écoule pas des orifices

- ☁ Vérifiez si le levier coulissant (5) est en position ☼.

Le levier pivotant est bloqué bien avant la position ☼

- ⇒ Vérifiez que la dosette est bien positionnée dans le support à dosettes (6). Lors du placement trop rapide dans le support à dosettes, la dosette a pu glisser.
- ⇒ Si vous utilisez 2 dosettes, celle du dessous doit être placée correctement dans le creux.
- ⇒ Tapotez sur la dosette afin que se forme un petit creux en son milieu.

Ecoulement d'eau par le support à dosettes

- ⇒ Vérifiez si la dosette se trouve exactement placée dans le support à dosettes (6). Si le bord de papier déborde, l'étanchéité n'est pas assurée lors de la préparation.
- ⇒ Déposez les dosettes asymétriques avec le côté plat vers le bas ☞.

Eau sous l'appareil

Le bac collecteur (8) est plein

- ⇒ Videz le bac collecteur (8). Le réservoir d'eau (4) est trop rempli.
- ⇒ Remplissez le réservoir d'eau (4) uniquement jusqu'au marquage **max**. Après l'arrêt de la pompe, de l'eau s'échappe du réservoir dans le réservoir à eau (4). Si vous retirez trop tôt le réservoir à eau pour le remplir, l'eau goutte sur l'appareil.
- ⇒ Attendez quelques secondes après la mise hors service de la pompe afin que le surplus du réservoir puisse s'égoutter.

Si le réservoir à eau (4) a été retiré de l'appareil pendant un certain temps, il se peut que de l'eau sorte lors de la mise en marche de l'appareil.

- ⇒ Le réservoir à eau (4) ne doit être retiré uniquement pour le remplissage et le nettoyage.

Le café n'est pas assez fort

- ⇒ Plus vous placez soigneusement les dosettes dans le support, meilleur sera votre café. Reportez-vous aux indications dans le paragraphe « Dosettes à café ».
- ⇒ Le café est plus corsé si vous diminuez la quantité de café en actionnant la touche (11).
- ⇒ Choisissez un café à l'arôme plus puissant.

Le café est trop fort

- ⇒ Le café est moins fort si vous réglez une quantité de café plus élevée par la touche (11).
- ⇒ Choisissez un café à l'arôme moins puissant.

Les tasses sont remplies inégalement à gauche et à droite

Des petits écarts de remplissage ne peuvent être évités. Lorsque l'appareil a servi plusieurs fois, la répartition s'améliore.

- ⇒ Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface de niveau.
- ⇒ Vérifiez si le tamis d'insertion (19) est bien placé **6**



La couche de mousse est de nettement moins bonne qualité

Le tamis d'insertion (19) est entartré ou obstrué par des résidus de café.

- ⇒ Détartrez et nettoyez régulièrement le tamis d'insertion (19). Respectez les indications dans le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- ⇒ Les deux filtres ne doivent pas rester l'un contre l'autre dans le tamis d'insertion (19). Le cas échéant, il faut remplacer le tamis.

Pas d'écoulement de café, bien que la pompe fonctionne

- ⇒ Poussez toujours le levier coulissant (5) dans la zone ☼ le plus possible vers la gauche. Il est possible que l'ouverture centrale du support à dosettes (6) soit obstruée par du café moulu ou entartrée. Une valve réduit alors la pression afin qu'il n'y ait pas de danger et conduit l'eau dans le réservoir à eau (4).
- ⇒ Contrôlez régulièrement si l'ouverture centrale du support à dosettes (6) n'est pas bouchée.

Il n'est pas possible de tirer de l'eau chaude

- ⇒ Vérifiez si le levier coulissant (5) se trouve sur ☼.

L'eau dans le réservoir d'eau chauffe

Au démarrage, bien que le levier pivotant (5) se soit pas au ☼ ou au ☼, et si l'ouverture centrale du support à dosettes (6) est obstruée par du café moulu ou entartrée, une valve conduit de l'eau chaude dans le réservoir à eau.

- ⇒ Contrôlez régulièrement si l'ouverture centrale du support à dosettes (6) n'est pas bouchée.

Ouverture impossible du tiroir

Dans le cas où l'ouverture centrale du support à dosettes (6) serait obstruée par du café moulu ou entartrée, la pression dans le tiroir ne peut pas se dégager complètement et le levier coulissant (5) est bloqué.

- ⇒ Débranchez la prise et laissez l'appareil reposer pendant quelques heures pour diminuer la pression. Le cas échéant, vous pouvez ouvrir l'ouverture dans le support à dosettes (6) avec une aiguille. Enlevez toutes les pièces amovibles et penchez l'appareil sur le côté. L'ouverture dans le support à dosettes (6) est accessible par le dessous. Attention ! Du café pourrait s'écouler !

⚠ Vérifiez régulièrement que cette ouverture du support à dosettes (6) ne soit pas bouchée.

La quantité de café diminue

- ⇒ Pressez le levier coulissant (5) dans la zone ☼ toujours le plus à gauche possible. L'ouverture centrale du support à dosettes (6) pourrait être obstruée par du café moulu ou en partie entartrée.
- ⇒ Vérifiez régulièrement que cette ouverture du support à dosettes (6) ne soit pas bouchée. Des dépôts de calcaire bouchent les conduites intérieures, ce qui endommage l'appareil.
- ⇒ L'appareil doit être détartré.

Des gouttes s'échappent des orifices quand l'appareil chauffe

- ⇒ Si vous appuyez toujours le levier pivotant (5) après la chauffe après l'opération de nettoyage sur vous évitez ainsi un trop long égouttage.

Des dépôts de calcaire endommagent la fonctionnalité des vannes.

- ⇒ L'appareil doit être détartré.

L'appareil se met hors circuit après avoir chauffé l'eau

Si la température nécessaire n'est pas atteinte au démarrage, l'appareil se met automatiquement hors service après environ 2 minutes.

- ⇒ L'appareil ne doit pas être utilisé dans des lieux dont l'altitude est supérieure à 1500 m par rapport au niveau de la mer. Sinon, l'eau bouillera avant d'atteindre la température de chauffe prévue.

Le lait n'est pas aspiré

Après avoir laissé hors service la fonction mousse de lait pendant un certain temps, il se peut que le premier essai ne permette pas une montée en pression correcte.

- ⇒ Patientez jusqu'à ce que la touche marche/arrêt (12) repasse au vert et essayez une deuxième fois.
- ⇒ Si vous n'avez pas fait de mousse de lait pendant un certain temps, vous devez nettoyer, en premier lieu, l'unité de mousse de lait (24) comme décrit dans le paragraphe « lavage après utilisation ». Ceci permet un écoulement plus régulier lors de la prochaine mousse. La buse (23) pourrait être obstruée par des dépôts de calcaire etc...
- ⇒ Nettoyez la buse de vapeur (23) comme décrit dans le paragraphe « nettoyage et entretien ».



La mousse de lait ne se forme pas

Le canal d'air (29) à l'adaptateur du tuyau (26) est obstrué ou endommagé par un nettoyage inadéquat.

- ⇒ Nettoyez l'unité de mousse de lait professionnelle
- ⇒ Remplacez l'adaptateur du tuyau (26) endommagé.

La mousse de lait éclabousse énormément

Le tuyau (25) est mal monté.

- ⇒ Le bout doit être introduit dans l'adaptateur (26).
- ⇒ L'adaptateur (26) n'est pas assez emboîté dans le mélangeur (27).
- ⇒ Poussez à fond l'adaptateur (26) dans le mélangeur (27).

La mousse de lait n'arrête pas de couler

Si vous utilisez un récipient à lait (30) dans lequel le lait est plus haut que le mélangeur, le récipient à lait (30) va finir d'être aspiré après la mousse (Effet de pipette).

- ⇒ Le récipient à lait (30) ne doit pas dépasser 4 cm. Ne placez pas le tuyau (25) directement dans un litre de lait en brique.



INHALT

Vor dem Benutzen	40
Sicherheitshinweise	40
Bedeutung der Anzeigen	40
Inbetriebnahme	41
Vorbereitung	41
Füllstandsanzeige	41
Sonderausstattung Anti-Chlor-Filter ACF 30	41
Entlüften (nur bei neuem Gerät erforderlich)	41
Kaffee zubereiten ☼	42
Kaffee-Softpads	42
Eine Tasse ☐	42
Zwei Tassen ☐ ☐	42
Einstellung der Kaffeemenge	42
Start des Brühens - Vorbrühfunktion	42
Hinweise für optimalen Kaffee	43
Sonderausstattung Pulverkassette PK 30	43
Heißwasser zubereiten ☼	43
Milchschaum zubereiten ☼	43
Profi-Milchschaumeinheit	43
Milch aufschäumen	43
Pflege der Profi-Milchschaumeinheit	44
Spülen nach dem Einsatz	44
Reinigung nach dem letzten Einsatz	44
Zubereitungsvorschläge	44
Cappuccino	45
Latte Macchiato	45
Café Mocha	45
Geschäumter Kakao	45
Abschaltung	45
Spülvorgang	45
Entkalkung	45
Verkalkungsanzeige	45
Härtebereichseinstellung	45
Entkalkungsmittel	46
Entkalkungsprogramm	46
Vorbereitung	46
Abschnitt 1 - Entkalken	46
Abschnitt 2 - Spülen	47
Reinigung und Pflege	47
Padkassette	47
Siebeinsatz	47
Profi-Milchschaumeinheit	47
Dampfauslass	47
Hilfe bei Störungen	48



VOR DEM BENUTZEN

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des KaffeePadAutomaten. Sie haben ein modernes Gerät erworben, mit dem Sie sich gern frischen, aromatischen Kaffee zubereiten werden. Der KaffeePadAutomat darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

⚠ Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls könnten Sie sich verletzen oder das Gerät könnte beschädigt werden.

11 Die Zahlen verweisen auf Abbildungen.

(3) Zahlen in Klammern verweisen auf Einzelteile, die in den Abbildungen benannt sind. Die Originalverpackung ist speziell gestaltet, um im Servicefall einen sicheren Transport zu gewährleisten. Bewahren Sie deshalb die Verpackung zumindest für den Garantiezeitraum auf.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Spannung muss mit der Angabe auf dem Typschild am Boden des Gerätes übereinstimmen.

⚠ Klemmen Sie die Zuleitung nicht ein und schützen Sie diese vor scharfen Kanten, Feuchtigkeit, Hitze oder Öl.

⚠ Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn die Zuleitung beschädigt ist. Sie muss dann umgehend durch unseren zentralen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen könnten erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

⚠ Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort den Netzstecker ziehen, wenn es beschädigt oder undicht ist oder wenn der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht. Geben Sie in diesen Fällen das Gerät zur Reparatur.

⚠ Stellen Sie den KaffeePadAutomaten nicht auf heiße Oberflächen z. B. Herdplatten o. Ä. oder in die Nähe der offenen Gasflamme, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen. Wasserempfindliche Oberflächen sind als Aufstellfläche ungeeignet, da diese durch Wasserspritzer beschädigt werden könnten.

⚠ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

⚠ Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.

⚠ Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.

⚠ Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser und Dampf. Beachten Sie bei der Bedienung des Gerätes die Hinweise dieser Gebrauchsanweisung.

⚠ Stellen Sie nach jedem Gebrauch den Schwenkhebel (5) immer auf O.

⚠ **Frostgefahr!** Nachdem Sie das Gerät entlüftet,

d. h. mit Wasser befüllt haben, darf es nur in frostfreien Räumen betrieben und gelagert werden. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden. Frostschäden sind nicht von der Garantie abgedeckt.

BEDEUTUNG DER ANZEIGEN INBETRIEBNAHME

	rot	Gerät spült oder heizt
	rot blinkt	Wassertank auffüllen!
	grün	Startbereitschaft
	grün blinkt	neues Gerät entlüften!
①	gelb	Entkalkungsprogramm
①	gelb blinkt	Gerät entkalken!
①	blau	Dampfmodus aktiv
①	blau/gelb blinkt	Gerät entkalken! Dampfmodus nicht möglich



INBETRIEBNAME

Stellen Sie das Gerät auf einer standsicheren und wasserunempfindlichen Oberfläche auf.

⚠ Das Gerät darf nicht an Orten betrieben werden, die höher liegen als 1500 m über dem Meeresspiegel. Am Boden (1) des Gerätes können Sie die nicht benötigte Länge der Zuleitung (2) einlegen.

VORBEREITUNG

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch Wassertank (4), Padkassette (6), Siebeinsatz (19) und Kaffeeauslauf (3) mit Spülmittel. Der Wassertank (4) ist abnehmbar. Zuerst am Griff nach hinten kippen und dann herausheben. Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Zum Entnehmen der Padkassette (6) stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O. Der Kaffeeauslauf (3) ist durch ein Gewinde höhenverstellbar. Sie können ihn an den beiden Auslaufdüsen erfassen und in der Höhe verstellen oder nach unten herauserschrauben. Drehen Sie den Kaffeeauslauf (3) um, dann fällt der Siebeinsatz (19) heraus. Er sorgt für eine optimale Crema.

6 Nach dem Reinigen muss er wieder so eingesetzt werden, dass die Aussparung des Siebeinsatzes (19) in das Gegenstück des Auslaufes (3) passt.

7 Zur Montage des Kaffeeauslaufes (3) setzen Sie ihn von unten am Gewinde an und schrauben ihn in die gewünschte Höhe.

Füllstandsanzeige

Der Frischwasservorrat wird ständig durch eine bewegliche Schwimmerkapsel im Wassertank (4) überwacht. Bei Unterschreitung der erforderlichen Mindestfüllmenge, blinkt die Start-/Stopp-Taste  (12) rot. Der Betrieb wird fortgesetzt, sobald Sie den gefüllten Wassertank (4) wieder aufgesetzt haben.

SONDERAUSSTATTUNG ANTI-CHLOR-FILTER ACF 30

Den Anti-Chlor-Filter ACF 30 (mit 3 Filterkartuschen) bekommen Sie dort, wo das Gerät gekauft wurde, oder Sie bestellen direkt bei Princess.

Der Anti-Chlor-Filter (17) sorgt für einen unverfälschten Kaffeegeschmack. Er filtert Chlor und andere Verunreinigungen aus dem Wasser heraus.

2 Setzen Sie die zuvor unter fließendem Wasser gespülte Filterkartusche (14) von oben in den Ring (13) ein. Anschließend den Filterhalter (15) aufsetzen und durch Verdrehen einrasten.

3 Um den fertig montierten Filter (17) im Auslauf des Wassertanks (4) zu arretieren, drücken Sie ihn bis zum Anschlag nach unten.

⚠ Die Wirkung des Filters lässt mit zunehmender Benutzungsdauer nach. Bei einem täglichen Durchschnittsverbrauch von 8 Tassen Kaffee muss er deshalb spätestens nach 3 Monaten (ca. 700 Tassen) gewechselt werden.

2 Stellen Sie an der Wechselanzeige (16) den Zeitpunkt des nächsten Filterwechsels ein.

ENTLÜFTEN

(nur bei neuem Gerät erforderlich)

⚠ Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Kaffee-PadAutomaten muss zuerst das Heizsystem entlüftet werden:

1. **4** Füllen Sie den Wassertank (4) durch die Einfüllöffnung im Deckel (18) höchstens bis zur **max**-Marke **5** und setzen Sie ihn in das Gerät ein.

⚠ Wenn Sie zu viel einfüllen, läuft er beim Einsetzen über.

⚠ Füllen Sie nur kaltes Frischwasser ein, niemals kohlensäurehaltiges Wasser oder andere Flüssigkeiten wie Milch o. Ä.

2. Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf (3), schieben Sie die leere Padkassette (6) ein und stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf .

Hinweis: Wenn die Padkassette (6) nicht eingeschoben ist, lässt sich der Schwenkhebel (5) nicht in den Bereich  stellen.

3. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste  (10) ein. Kurze Zeit darauf blinkt die Start-/Stopp-Taste  (12) grün.

4. Um das Entlüften zu starten, drücken Sie die Start-/ Stopp-Taste  (12) kurz. Nach ca. 25 s läuft das erste Wasser aus dem Kaffeeauslauf (3).

5. Nach dem automatischen Abschalten der Pumpe stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O. Das Wasser wird aufgeheizt, bis nach ca. 80 s die Start-/ Stopp-Taste  (12) von Rot auf Grün wechselt.

6. Stellen Sie jeweils eine Tasse unter den Heißwasserauslauf (7) und die Schaumdüse (28) und schieben Sie den Schwenkhebel (5) auf .

7. Drücken Sie beide Tasten (10 und 12) gleichzeitig kurz. Sobald die rechte Tasse voll ist, schieben Sie den Schwenkhebel (5) bei laufender Pumpe auf .



8. Nach dem automatischen Abschalten der Pumpe stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O. Das Wasser wird aufgeheizt, bis die Start-/Stopp-Taste  (12) von Rot auf Grün wechselt.

⚠ Achtung Verbrühungsgefahr! Beim Heizen könnte heißer Dampf aus der Schaumdüse (28) austreten.

KAFFEE ZUBEREITEN ☼

Kaffee-Softpads

Es können alle handelsüblichen Kaffee-Softpads mit 7 cm Außendurchmesser verwendet werden (Kaffeemenge ca. 7 g). Kaffee pads mit kleinerem Durchmesser liefern keinen optimalen Kaffee. Hardpads, die für Espressomaschinen angeboten werden und Pads mit Zusätzen für Cappuccino o. Ä. sind nicht verwendbar.

⚠ Geben Sie niemals beschädigte Pads, loses Kaffeepulver oder Instantkaffee in die Padkassette, das Brühsystem könnte verstopfen.

Je sorgfältiger Sie die Pads einlegen, desto besser gelingt der Kaffee. Es ist wichtig, das Kaffeepulver im Pad gleichmäßig bis zum Rand zu verteilen, damit kein Wasser am Pad vorbei fließen kann.

8 9 Klopfen Sie mit den Fingerspitzen das Pad leicht an, sodass in dessen Mitte eine kleine Vertiefung entsteht. Asymmetrische Pads mit der flachen Seite nach unten $\Rightarrow$ einlegen.

Eine Tasse ☞

Stellen Sie eine Tasse in die Mitte auf das Aufstellgitter (9).

8 Legen Sie die Padkassette (6) so ab, dass die '1' am Griff von oben sichtbar ist. Ein Kaffee pad wie oben beschrieben in die Mulde einlegen.

Zwei Tassen ☞ ☞

Stellen Sie zwei Tassen jeweils unter eine Auslaufdüse des Kaffeeauslaufes (3).

9 Legen Sie die Padkassette (6) so ab, dass die '2' am Griff von oben sichtbar ist. Jetzt haben zwei Pads Platz. Das erste muss fest in die Mulde eingedrückt werden, dabei stellt sich der Papierrand nach oben. Das zweite Pad legen Sie wie oben beschrieben darüber.

⚠ Der Papierrand des oberen Pads muss flach in der Mulde liegen und darf nicht herausragen oder nach innen gefaltet sein.

Achten Sie beim Einschieben der Padkassette (6) darauf, dass sich das Pad nicht verschiebt, sonst schließt die Dichtung nicht zuverlässig und es tritt Wasser am Griff der Padkassette (6) aus. Schieben Sie den Schwenkhebel (5) im Bereich ☼ möglichst weit nach links. Dies ist wichtig für eine optimale Kaffeequalität.

Einstellung der Kaffeemenge

Die Menge des Kaffee pulvers in einem Pad ist optimal auf eine Tasse à 125 ml abgestimmt. Sie können die Füllmenge pro Tasse nach Ihren persönlichen Wünschen variieren und damit die Stärke des Kaffees verändern. Je nachdem, ob Sie eine oder zwei Tassen vorbereitet haben und ob Sie starken oder lieber milden Kaffee bevorzugen, stellen Sie die gewünschte Kaffeemenge am Drehknopf (11) ein.

Symbol	Füllmenge für
min	eine Espresso- oder Mokkatasse
	eine Kaffeetasse
	eine große Kaffeetasse
	zwei Kaffeetassen
max	eine Jumbotasse

Start des Brühens - Vorbrühfunktion

Zum Starten des Brühens drücken Sie kurz die grün leuchtende Start-/Stopp-Taste  (12).

Zum Vorbrühen wird zuerst nur eine geringe Wassermenge gefördert. Erst nach einer kurzen Pause, in der das Kaffee pulver quellen kann, wird das Brühen fortgesetzt. Auf diese Weise wird ein besonders intensives Aroma erzielt. Sie können jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste erneut drücken. Bevor Sie den fertigen Kaffee entnehmen, stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O. Aus hygienischen Gründen verbrauchte Pads bald aus dem Gerät entfernen.



Hinweise für optimalen Kaffee:

Rühren Sie den Kaffee vor dem Genuss um, dadurch erreichen Sie in der Tasse eine gleichmäßige Kaffeestärke. Verschließen Sie die Pad-Vorratspackung sorgfältig, um Aromaverluste zu vermeiden. Der beste Aufbewahrungsort ist der Kühlschrank.

Füllen Sie täglich frisches Wasser ein. Den Wasser tank vorher kurz ausspülen.

Wurde das Gerät mehrere Tage nicht benutzt, verfahren Sie wie im Abschnitt „Spülvorgang“ beschrieben.

SONDERAUSSTATTUNG PULVERKASSETTE PK 30

Die Pulverkassette PK 30 und Filterpapier bekommen sie dort, wo das Gerät gekauft wurde, oder Sie bestellen direkt bei petra-electric.

Sie können Ihre Lieblings-Kaffeemarke auch frisch gemahlen mit Crema genießen. Verwenden Sie dazu die Pulverkassette (20/21) wie im Folgenden beschrieben:

14 Legen Sie ein Blatt Filterpapier in den Becher (20) ein. Es hält Schwebstoffe zurück, was den Geschmack des Kaffees verfeinert. Sie können jedoch auch ohne Filterpapier arbeiten.

15 Füllen Sie Kaffee- oder espressopulver ein. Die Pulverkassette fasst je nach Kaffeequalität 5,5 bis 7,5 g. Dies ist ausreichend für eine Tasse Kaffee.

16 Das Pulver nur leicht andrücken und randvoll abstreichen.

17 Drücken Sie den Deckel (21) auf und entfernen Sie außen anhaftende Pulverreste gründlich.

⚠ Pulverreste könnten die Mittelöffnung der Padkassette (6) verstopfen und den Schwenkhebel (5) blockieren!

18 Legen Sie die Pulverkassette in die Padkassette (6) in das Fach für 2 Pads ein und schieben Sie den Schwenkhebel (5) im Bereich  möglichst weit nach links. Zum Starten des Brühens drücken Sie kurz die grün leuchtende Start-/Stopp-Taste  (12). Bevor Sie den fertigen Kaffee entnehmen, stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O.

19 Nach dem Brühen die Pulverkassette entleeren. Das Filterpapier ist ebenso kompostierbar, wie das Kaffeepulver.

20/21 Brühen abspülen.

⚠ Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (6) frei ist.

HEIßWASSER ZUBEREITEN

Zur Zubereitung von Tee oder Instantgetränken können Sie Wasser mit optimaler Temperatur am Heißwasserauslauf (7) entnehmen. Stellen Sie eine Tasse bis 10 cm Höhe unter den Heißwasserauslauf (7) und schieben Sie den Schwenkhebel (5) auf . Nachdem Sie am Drehknopf (11) die gewünschte Wassermenge eingestellt haben, drücken Sie die grün leuchtende Start-/Stopp-Taste  (12).

⚠ Die Heißwassermenge könnte von der gewohnten Kaffeemenge deutlich abweichen. Beobachten Sie deshalb das Füllen. Sie können jederzeit abbrechen, indem Sie die Start-/Stopp-Taste  (12) erneut drücken. Bevor Sie die Tasse entnehmen, stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O.

MILCHSCHAUH ZUBEREITEN

Die Profi-Milchschaumeinheit (24) saugt kalte Milch aus einem Ansauggefäß (30) an und gibt sie erwärmt und aufgeschäumt direkt in die Tasse.

Profi-Milchschaumeinheit

10 Ziehen Sie die Profi-Milchschaumeinheit (24) vom Dampfauslass (22) nach unten ab und zerlegen Sie diese in ihre Einzelteile. Nach deren Reinigung im Spülwasser montieren Sie die Teile wieder, wie im Bild **11** dargestellt: Der Schlauch (25) ist einseitig v-förmig angeschnitten. Schieben Sie das unbeschnittene Ende auf den Schlauchadapter (26). Schieben Sie den Schlauchadapter (26) vollständig in den Mischer (27). 2 mm vor dem Anschlag gibt es einen spürbaren Widerstand, der überwunden werden muss. Stecken Sie die Schaumdüse (28) auf den Mischer (27).

10 Stecken Sie die Profi-Milchschaumeinheit (24) von unten bis zum Einrasten auf den Dampfauslass (22). Sie erkennen ihn leicht an der roten Dampfduße (23).

Milch aufschäumen

12 Den Schlauch (25) hängen Sie in ein höchstens 14 cm hohes Milch-Ansauggefäß (30). Stellen Sie es möglichst dicht neben das Gerät, damit der Schlauch bis zum Boden des Gefäßes reicht.

⚠ **Achtung Verbrühungsgefahr!** Zum Aufschäumen wird heißer Dampf verwendet. Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die Profi-Milchschaumeinheit (24) ordnungsgemäß montiert ist und ein Gefäß unter der Schaumdüse (28) steht.



△ Achten Sie darauf, dass das Milch-Ansauggefäß (30) immer ausreichend mit kalter Milch gefüllt ist. Leert es sich während des Aufschäumens, spritzt Milch und heißer Dampf aus der Schaumdüse (28).

1. Stellen Sie eine Tasse bis 9 cm Höhe unter die Schaumdüse (28).
2. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ① (10) ein. Der Schwenkhebel (5) muss dabei auf O stehen.
3. Sobald die Start-/Stopp-Taste ☞ (12) grün leuchtet, schieben Sie den Schwenkhebel (5) auf ☞. Die Ein-/Aus-Taste ① (10) leuchtet blau. Warten Sie, bis die Start-/Stopp-Taste ☞ (12) wieder von Rot auf Grün wechselt, dann ist das Gerät startbereit.

△ **Achtung Verbrühungsgefahr!** Beim Aufheizen könnte Restwasser und heißer Dampf aus der Schaumdüse (28) austreten.

4. Stellen Sie die gewünschte Menge geschäumter Milch am Drehknopf (11) ein. Die Tassensymbole sollen Ihnen dabei zur Orientierung dienen.
 5. Zum Starten drücken Sie kurz die grün leuchtende Start-/Stopp-Taste ☞ (12). Sie können jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste erneut drücken.
- △ Beachten Sie, dass der Milchschaumauslauf nicht sofort stoppt. Es dauert noch einige Zeit, bis der Druck im Dampfbereiter ausgeglichen ist. Lassen Sie die Tasse so lange stehen.
6. Bevor Sie die Tasse entnehmen, stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O.

PFLEGE DER PROFI-MILCHSCHAUMEINHEIT

Für eine dauerhaft zuverlässige Funktion der Profi-Milchschaumeinheit (24) beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Spülen Sie die Profi-Milchschaumeinheit (24) nach dem Einsatz sofort, wenn Sie diese nicht gleich noch einmal verwenden möchten.
- Täglich nach dem letzten Aufschäumen muss sie gereinigt werden, nur so wird Ihnen der Milchschaum immer problemlos gelingen.

△ Am Schlauchadapter (26) befindet sich der Luftkanal (29), über den der Milch zum Aufschäumen Luft beigemischt wird. Reinigen Sie ihn besonders sorgfältig. Sollte Ihnen einmal kein Milchschaum gelingen, ist mit Sicherheit ein verunreinigter oder beschädigter Luftkanal (29) die Ursache.

Spülen nach dem Einsatz

1. Hängen Sie den Schlauch (25) in eine mit kaltem Wasser gefüllte Tasse. Stellen Sie eine weitere Tasse unter die Schaumdüse (28).
2. Schieben Sie den Schwenkhebel (5) auf ☞ und warten Sie, bis die Start-/Stopp-Taste ☞ von Rot auf Grün wechselt.
3. Stellen Sie den Drehknopf (11) auf ☞ ☞.
4. Drücken Sie kurz die grün leuchtende Start-/Stopp-Taste ☞ (12). Während des Durchlaufes den Schlauchadapter (26) im Mischer (27) etwas hinund herschieben.
5. Nach dem Spülen den Schwenkhebel (5) am Gerät wieder auf O stellen.

Reinigung nach dem letzten Einsatz

1. **10** Ziehen Sie die Profi-Milchschaumeinheit (24) vom Dampfausslass (22) nach unten ab und zerlegen Sie diese in ihre Einzelteile.
2. Im Spülwasser mit einer weichen Bürste lassen sich alle Rückstände entfernen oder Sie geben die Teile in die Spülmaschine. Achten Sie dabei darauf, dass keine Teile verloren gehen.
3. Nach dem Trocknen montieren Sie die Profi-Milchschaumeinheit (24) wieder, wie im Bild **11** dargestellt.
4. Der Schlauch (25) ist einseitig v-förmig angeschnitten. Schieben Sie das unbeschnittene Ende auf den Schlauchadapter (26).
5. Schieben Sie den Schlauchadapter (26) vollständig in den Mischer (27). 2 mm vor dem Anschlag gibt es einen spürbaren Widerstand, der überwunden werden muss.
6. Stecken Sie die Schaumdüse (28) auf den Mischer (27).
7. Stecken Sie die Profi-Milchschaumeinheit (24) von unten bis zum Einrasten auf den Dampfausslass (22). Sie erkennen ihn leicht an der roten Dampfdüse (23).

Zubereitungsvorschläge

Für viele Kaffeespezialitäten wird üblicherweise Espresso verwendet. Mit Ihrem KaffeePadAutomaten können Sie ein Getränk zubereiten, das einem Espresso ähnlich ist. Wählen Sie dazu Pads einer stärker gerösteten Kaffeesorte, oder verwenden Sie espressopulver mit der Pulverkassette. Die richtige Espressomenge erhalten Sie bei Drehknopfeneinstellung **min**. Einen Caffè lungo (verlängerter Espresso) erhalten Sie, wenn Sie den Drehknopf (11) in die Mitte zwischen **min** und ☞ stellen.



Cappuccino

Cappuccino besteht aus einem Drittel Espresso und aus zwei Drittel heißer Milch und Milchschaum. So machen Sie einen herrlichen Cappuccino: Den Drehknopf (11) auf die kleine Tasse stellen und eine vorgewärmte 150 – 200 ml fassende Tasse für zwei Drittel mit geschäumter Milch füllen. Anschließend den Drehknopf auf **min.** und die Tasse mit Kaffee füllen. Als Abrundung kann etwas Kakaopulver darüber gestreut werden. Tipp: In der Weihnachtszeit das Kakaopulver mit einem Hauch Zimt vermischen.

Latte Macchiato

Ein Latte Macchiato wird üblicherweise in einem Glas serviert, wo die drei Schichten, die sich nur wenig miteinander vermischen sollten, besonders gut zur Geltung kommen. Verwenden Sie ein 200 – 250 ml fassendes Glas bis 9 cm Höhe. Zuerst bei Drehknopfeinstellung ☒ geschäumte Milch in das Glas geben. Lassen Sie das Glas einige Zeit stehen, oder stoßen Sie es sanft auf, so wird eine bessere Trennung der Schichten erreicht. Anschließend geben Sie den Kaffee darüber. Stellen Sie dazu den Drehknopf (11) auf **min.** Wenn Ihnen die Schichtung nicht auf Anhieb gelingt, probieren Sie den Kaffee über die Rückseite eines Löffels in den Milchschaum laufen zu lassen. Servieren Sie die Latte Macchiato mit Schokoflocken oder Kakaopulver bestreut.

Café Mocha

Café Mocha besteht aus je einem Drittel Espresso, heißer Schokolade und aufgeschäumter Milch. Brühen Sie zuerst den Kaffee in eine vorgewärmte 150 - 200 ml fassende Tasse. Drehen Sie dazu den Drehknopf (11) auf **min.** Anschließend die heiße Schokolade dazugeben. Zum Schluss bei gleicher Drehknopfeinstellung mit geschäumter Milch auffüllen.

Geschäumter Kakao

Rühren Sie Instant-Kakaopulver in frischer Milch direkt im Ansauggefäß (30) an. Nach dem Aufschäumen können Sie ein wunderbar luftiges, trinkwarmes Kakaogebräu genießen.

ABSCHALTUNG

Das Gerät kann durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ① (10) jederzeit ausgeschaltet werden. Wenn Sie es nicht ausschalten, erfolgt 60 Minuten nach der letzten Benutzung eine automatische Abschaltung. Im Stand-by beträgt die Leistungsaufnahme nur 0,3 Watt.

SPÜLVORGANG

Spülen Sie das Gerät, wenn es mehrere Tage nicht benutzt wurde. Dadurch wird der Inhalt des Heizsystems durch Frischwasser ersetzt.

1. Setzen Sie den bis zur **max**-Marke 5 gefüllten Wassertank (4) in das Gerät ein.
2. Schieben Sie die leere Packkassette (6) ein und stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf ☼.
3. Stellen Sie zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf (3).
4. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ① (10) ein und drücken Sie gleich danach beide Tasten (10 und 12) gleichzeitig kurz.
5. Nach dem automatischen Abschalten der Pumpe stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O.

ENTKALKUNG

Verkalkungsanzeige

⚠ Das Gerät muss, wie alle Heißwassergeräte, regelmäßig entkalkt werden. Die automatische Verkalkungsanzeige ermittelt den Zeitpunkt für die fällige Entkalkung. Je nach Kaffeekonsum werden Sie schon nach 6 bis 10 Wochen durch die gelb blinkende Ein-/Aus-Taste ① zum Entkalken aufgefordert. Sie können weiterhin Kaffee brühen und Heißwasser zubereiten. Milch aufschäumen ist jedoch nicht mehr möglich.

Härtebereichseinstellung

Zum Schutz vor zu starker Verkalkung ist das Gerät werksseitig auf sehr hartes Wasser (Härtebereich 4) voreingestellt. Erfragen Sie den Härtebereich in Ihrer Wohngegend beim zuständigen Wasserwerk oder der kommunalen Verwaltung. Wenn er geringer als 4 ist, können Sie die Einstellung verändern. Sie werden dann nicht mehr so häufig zum Entkalken aufgefordert.

1. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ① (10) aus.
2. Halten Sie die Start-/Stopp-Taste ☼ (12) so lange gedrückt (3 bis 4 Sekunden), bis die Ein-/Aus-Taste ① (10) gelb blinkt. Die Anzahl der Impulse zeigt den eingestellten Härtebereich an.



Blinksignal ①	Härtebereich	Härte
• • •	1 weich	0 - 7° dH
•• •• ••	2 mittel	> 7 - 14° dH
••• ••• •••	3 hart	> 14 - 21° dH
•••• •••• ••••	4 sehr hart	> 21° dH

1° dH entspricht ca. 0,18 mmol/l Ca- und Mg-Ionen

3. Mit jedem kurzen Drücken der Start-/Stopp-Taste  (12) verändern Sie die Einstellung um eine Stufe. Nach Härtebereich 4 folgt wieder Bereich 1 usw.
4. Um den neuen Härtebereich zu übernehmen, muss die Ein-/Aus-Taste ① (10) kurz gedrückt werden. Tun Sie dies nicht innerhalb von 10 Sekunden, wird das Gerät mit unveränderter Einstellung abgeschaltet. Sie können den Härtebereich jederzeit überprüfen, indem Sie Schritt 1 und 2 noch einmal wiederholen.

Entkalkungsmittel

Das automatische Entkalkungsprogramm Ihres KaffeePadAutomaten ist für die Verwendung von einer Portion (125 ml) **durgol® swiss espresso®** optimiert. Verwenden Sie zur Entkalkung des Gerätes daher ausschließlich dieses Produkt in der angegebenen Menge. Nur so wird eine vollständige Entkalkung in der kurzen Entkalkungszeit und die Schonung der Materialien sichergestellt. **durgol® swiss espresso®** wurde speziell für Kaffee- und Espressoautomaten entwickelt. Es wird unverdünnt verwendet, ist hochwirksam und garantiert eine zuverlässige Entkalkung und damit eine lange Lebensdauer des Gerätes. Sie bekommen es dort, wo das Gerät gekauft wurde, im ausgewählten Fachhandel oder Sie bestellen direkt bei Princess

⚠ Keinesfalls Essig oder Essigessenz verwenden, da Materialien im Gerät dadurch beschädigt werden könnten.

⚠ Die Entkalkung mit Zitronensäure läuft zu langsam ab. Eine vollständige Entkalkung kann deshalb nicht gewährleistet werden.

⚠ Für Schäden, die durch Verwendung eines ungeeigneten Entkalkungsmittels oder Nichtbeachtung der Entkalkungsvorschrift entstehen, besteht kein Garantieanspruch.

⚠ Achten Sie durch sorgfältigen Umgang mit dem Entkalkungsmittel darauf, dass keine Schäden an Möbeln oder Kleidung verursacht werden. Verwenden Sie deshalb eine möglichst hohe Tasse und stellen Sie diese so unter den jeweiligen Auslauf, dass Spritzer vermieden werden.

Entkalkungsprogramm

Ihr KaffeePadAutomat verfügt über ein automatisches Entkalkungsprogramm, das ca. 25 bis 30 Minuten dauert. Dessen erster Abschnitt besteht aus 3 Entkalkungszyklen. Im anschließenden zweiten Abschnitt wird in 7 Durchläufen das Entkalkungsmittel mit Frischwasser ausgespült. **Hinweis:** Ist das automatische Entkalkungsprogramm einmal gestartet, kann es nicht mehr abgebrochen werden. Notfalls können Sie den Netzstecker ziehen.

Vorbereitung

1.  Schrauben Sie die rote Dampfdüse (23) aus dem Dampfauslass (22). Verwenden Sie dazu den Sechskantschlüssel (31), er befindet sich an der Unterseite der Tropfschale (8).
2.  Entfernen Sie den Anti-Chlor-Filter (17) aus dem Wassertank (4).
3. Füllen Sie eine Portion (125 ml) durgol® swiss espresso® in den leeren Wassertank (4), legen Sie die rote Dampfdüse (23) hinein und setzen Sie den Tank in das Gerät ein.
4. Schieben Sie die leere Padkassette (6) ein und stellen den Schwenkhebel (5) auf .
5. Stellen Sie eine möglichst hohe Tasse mit mindestens 250 ml Fassungsvermögen unter den Heißwasserauslauf (7).

Abschnitt 1 - Entkalken

1. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ① (10) ein und halten sie sofort danach beide Tasten (10 und 12) gleichzeitig so lange gedrückt (3 bis 4 Sekunden), bis die Pumpe kurzzeitig startet. So lange das Entkalkungsprogramm läuft, leuchtet die Ein-/Aus-Taste ① (10) dauerhaft gelb. Die Pumpe läuft pro Minute nur dreimal je eine Sekunde lang.
2. Nach ca. 5 Minuten blinkt die Start-/Stopp-Taste  (12) rot. Füllen Sie die in die Tasse gelaufene Flüssigkeit zurück in den Wassertank (4), stellen Sie die Tasse unter den Dampfauslass (22), schieben Sie den Schwenkhebel (5) auf  und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste  (12).



3. Nach ca. 5 Minuten blinkt die Start-/Stopp-Taste  (12) erneut rot. Füllen Sie die in die Tasse gelaufene Flüssigkeit zurück in den Wassertank, stellen Sie die Tasse unter den Dampfauslass (22) und drücken Sie erneut die Start-/Stopp-Taste  (12).
4. Nach weiteren 5 Minuten ist der erste Abschnitt des Entkalkungsprogramms beendet. Die Start/Stopp-Taste  (12) blinkt wieder rot.

Abschnitt 2 - Spülen

1. Spülen Sie den Wassertank (4) aus und setzen Sie ihn bis zur **max**-Marke mit Frischwasser gefüllt wieder in das Gerät ein. Stellen Sie die Tasse unter den Auslauf (3), schieben sie den Schwenkhebel (5) auf und drücken Sie die grün blinkende Start-/Stopp-Taste  (12).
 2. Sobald die Start-/Stopp-Taste  (12) wieder grün blinkt, stellen Sie die Tasse unter den Heißwasserauslauf (7), schieben Sie den Schwenkhebel (5) auf  und drücken Sie die grün blinkende Start-/Stopp-Taste.
 3. Schieben Sie bei jedem weiteren Spülen den Schwenkhebel (5) eine Position weiter nach links (nach  folgt wieder ) und stellen Sie die entleerte Tasse jeweils unter den entsprechenden Auslauf.
 4. Sollte das Spülen durch rotes Blinklicht unterbrochen werden, muss Frischwasser nachgefüllt werden.
 5. Nach insgesamt 7 Spülzyklen ist das Entkalkungsprogramm beendet und das Gerät schaltet ab. Stellen Sie den Schwenkhebel (5) auf O.
 6. Schrauben Sie die rote Dampfdüse (23) mit der Hand bis zum Anschlag in den Dampfauslass (22), ohne sie mit dem Sechskantschlüssel (31) festzuziehen.
- Padkassette (6), Kaffeeauslauf (3) und Siebeinsatz (19) nach dem Entkalken am besten in die Spülmaschine geben.

REINIGUNG UND PFLEGE

 Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

 Das Gerät keinesfalls in Wasser tauchen.

Wischen Sie das Gerät außen nur mit einem feuchten Tuch ab. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, sie würden die Oberfläche beschädigen. Bis auf den Wassertank (4) und den Tankdeckel (18) können alle abnehmbaren Teile in die Spülmaschine gegeben werden. Achten Sie darauf, dass Sie kleine Teile nicht verlieren. Wassertank (4) und Tankdeckel (18) im Spülwasser reinigen und mit klarem Wasser spülen.

Padkassette

Stellen Sie die Padkassette mit dem Griff nach oben in die Spülmaschine, damit kein Spülwasser im Teil stehen bleibt.

 Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (6) frei ist.

Siebeinsatz

 Bereits bei geringen Ablagerungen im Siebeinsatz

(19) verschlechtert sich die Qualität der Crema deutlich. Dies könnte bei Kalkrückständen durch sehr hartes Wasser bereits nach 100 Tassen der Fall sein. Deshalb muss er regelmäßig gereinigt werden.

Die beiden übereinander liegenden Siebe dürfen dabei nicht gegeneinander gedrückt werden. Kaffeeeffet mit einer weichen Bürste im Spülwasser entfernen oder den Siebeinsatz in die Spülmaschine geben.

Eventuelle Kalkablagerungen durch Einlegen in Entkalkerlösung entfernen und den Siebeinsatz anschließend gut abspülen.

Profi-Milchschaumeinheit

Für eine dauerhaft zuverlässige Funktion der Profi-Milchschaumeinheit (24) muss diese täglich gereinigt werden, wie oben im Abschnitt „Pflege der Profi-Milchschaumeinheit“ beschrieben.

Dampfauslass

Wenn Sie regelmäßig Milch aufschäumen, sollten Sie monatlich die Dampfdüse (23) reinigen. Spätestens, wenn Sie feststellen, dass weniger Dampf zur Verfügung steht.

 Schrauben Sie die rote Dampfdüse (23) aus dem Dampfauslass (22). Verwenden Sie dazu den Sechskantschlüssel (31), er befindet sich an der Unterseite der Tropfschale (8). Entfernen Sie Kalkrückstände durch Einlegen der Düse in Entkalkerlösung und spülen Sie sie anschließend unter fließendem Wasser. Schrauben Sie die Dampfdüse (23) nach dem Reinigen mit der Hand bis zum Anschlag in den Dampfauslass (22), ohne sie mit dem Sechskantschlüssel (31) festzuziehen.



HILFE BEI STÖRUNGEN

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen helfen, Störungen zu beseitigen. Sollte dies nicht gelingen, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an unseren Kundendienst. Beachten Sie die Garantiehinweise.

Rotes Blinklicht trotz gefüllten Wassertanks

Nach längerem Gebrauch könnte es sein, dass Ablagerungen (Kalk o. Ä.) eine freie Bewegung der Schwimmerkapsel im Wassertank (4) verhindern. Beim neuen Gerät könnte es sein, dass Reste vom Verpackungsmaterial die Schwimmerkapsel blockieren.

⇒ Der Wassertank (4) muss gereinigt bzw. entkalkt werden. Wenn Sie den leeren Wassertank schütteln, muss sich die Schwimmerkapsel deutlich hörbar frei bewegen.

Spülvorgang lässt sich nicht starten

⇒ Im Dampfmodus  lässt sich der Spülvorgang nur starten, wenn das Wasser im Heizsystem noch kalt ist.

Beim Spülvorgang läuft kein Wasser aus dem Auslauf

⇒ Prüfen Sie, ob der Schwenkhebel (5) im Bereich  steht.

Schwenkhebel klemmt schon weit vor

⇒ Prüfen Sie, ob das Pad richtig in der Padkassette (6) liegt. Durch ein allzu schwungvolles Einschieben der Padkassette könnte sich das Pad verschoben haben.

⇒ Bei 2 Pads muss das untere fest in die Mulde eingedrückt werden.

⇒ Klopfen Sie das Pad an, sodass in dessen Mitte eine kleine Vertiefung entsteht.

Wasseraustritt aus der Padkassette

⇒ Prüfen Sie, ob das Pad richtig in der Padkassette (6) liegt. Wenn der Papierrand über den Rand der Vertiefung hinausragt, wird die Abdichtung beim Brühen verhindert.

⇒ Asymmetrische Pads mit der flachen Seite nach unten  einlegen.

Wasser unter dem Gerät

Die Tropfschale (8) ist voll.

⇒ Entleeren Sie die Tropfschale (8).

Der Wassertank (4) wurde überfüllt

⇒ Füllen Sie den Wassertank (4) höchstens bis zur **max**-Marke.

Nach dem Abschalten der Pumpe entweicht Wasser zum Druckausgleich aus dem Überlauf in den Wassertank (4). Wenn Sie den Wassertank zum Nachfüllen zu früh herausnehmen, tropft dieses Wasser auf das Gerät.

⇒ Warten Sie nach dem Abschalten der Pumpe einige Sekunden, damit der Überlauf in den Tank abtropfen kann.

Wenn der Wassertank (4) längere Zeit nicht im Gerät sitzt, könnte es dazu kommen, dass am Einlauf des Gerätes Wasser austritt.

⇒ Der Wassertank (4) sollte nur kurzzeitig zum Füllen und zum Reinigen abgenommen werden.

Kaffeestärke ist nicht ausreichend

⇒ Je sorgfältiger Sie die Pads einlegen, desto besser ist der Kaffee. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Kaffee-Softpads“

⇒ Der Kaffee wird stärker, wenn Sie am Drehknopf (11) eine geringere Kaffeemenge einstellen.

⇒ Wählen Sie eine stärkere Kaffeesorte.

Kaffee ist zu stark

⇒ Der Kaffee wird weniger stark, wenn Sie am Drehknopf (11) eine größere Kaffeemenge einstellen.

⇒ Wählen Sie eine mildere Kaffeesorte.

Tassen füllen links und rechts ungleichmäßig

Geringe Füllunterschiede sind nie vollständig zu vermeiden. Wenn das Gerät erst einmal einige Zeit in Benutzung ist, verbessert sich das Verhalten.

⇒ Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer waagerechten Aufstellfläche steht.

⇒ Prüfen Sie, ob der Siebeinsatz (19) richtig eingelegt ist .



Die Crema verschlechtert sich deutlich

Der Siebeinsatz (19) ist mit Kalk- oder Kaffeerückständen zugesetzt.

- ⇒ Den Siebeinsatz (19) regelmäßig entkalken und reinigen. Beachten Sie dabei die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- ⇒ Die beiden Siebe im Siebeinsatz (19) dürfen nicht gegeneinander gedrückt werden. Sollte dies doch geschehen sein, muss er ersetzt werden.

Kein Kaffeeaustritt, obwohl die Pumpe läuft

⇒ Stellen Sie den Schwenkhebel (5) im Bereich ☼ immer so weit wie möglich nach links.

Es könnte sein, dass die Mittelöffnung der Padkassette (6) durch Kaffeepulver oder Kalkablagerungen zugesetzt ist. Ein Überdruckventil reduziert den Druck auf einen ungefährlichen Wert und leitet Wasser in den Wassertank (4) ab.

⇒ Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (6) frei ist.

Keine Heißwasserentnahme möglich

⇒ Prüfen Sie, ob der Schwenkhebel (5) auf ☼ steht.

Das Wasser im Wassertank erwärmt sich

Wenn gestartet wird, obwohl der Schwenkhebel (5) nicht auf ☼ oder ☼ steht oder wenn die Mittelöffnung der Padkassette (6) durch Kaffeepulver oder Kalkablagerungen zugesetzt ist, leitet ein Überdruckventil heißes Wasser in den Wassertank (4) ab.

⇒ Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (6) frei ist.

Der Schwenkhebel lässt sich nicht öffnen

Wenn die Mittelöffnung der Padkassette (6) durch Kaffeepulver oder Kalkablagerungen zugesetzt ist, kann der Druck nicht vollständig entweichen, und der Schwenkhebel (5) wird blockiert.

- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät einige Stunden stehen, damit der Druck sich abbauen kann. Hilft dies nicht, können Sie die Öffnung in der Padkassette (6) mittels einer Nadel frei machen. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und legen Sie das Gerät auf die Seite. Die Öffnung in der Padkassette (6) ist nun von unten zugänglich. Versuchen Sie diese mit einer Nadel zu öffnen. Vorsicht es könnte Kaffee spritzen.

⚠ Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (6) frei ist.

Kaffeemenge verringert sich

- ⇒ Stellen Sie den Schwenkhebel (5) im Bereich ☼ immer so weit wie möglich nach links. Die Mittelöffnung der Padkassette (6) könnte durch Kaffeepulver oder Kalkablagerungen teilweise zugesetzt sein.
- ⇒ Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (6) frei ist. Kalkablagerungen setzen die inneren Leitungen zu. Sie könnten das Gerät beschädigen.
- ⇒ Das Gerät muss entkalkt werden.

Beim Nachheizen tropft der Auslauf

⇒ Wenn Sie den Schwenkhebel (5) nach dem Brühen bzw. dem Spülvorgang immer auf O stellen, wird ein längeres Nachtropfen zuverlässig verhindert.

Kalkablagerungen beeinträchtigen die Funktion der Ventile.

⇒ Das Gerät muss entkalkt werden.

Gerät schaltet nach dem Heizen ab

Wird beim Heizen die Startbereitschaft nicht erreicht, erfolgt nach ca. 2 Minuten eine Abschaltung des Gerätes.

⇒ Das Gerät darf nicht an Orten betrieben werden, die höher als 1500 m über dem Meeresspiegel liegen. Das Wasser würde ansonsten bereits vor Erreichen der erforderlichen Brühtemperatur kochen.



Milch wird nicht angesaugt

Wenn Sie längere Zeit keine Milch geschäumt haben, könnte es sein, dass beim ersten Versuch der erforderliche Dampf ausbleibt.

- ⇒ Warten Sie, bis die Start-/Stopp-Taste  (12) wieder grün leuchtet und versuchen Sie es ein zweites Mal.
 - ⇒ Wenn Sie längere Zeit keine Milch geschäumt haben, sollten Sie zuerst die Profi-Milchschaumeinheit (24) spülen, wie im Abschnitt „Spülen nach dem Einsatz“ beschrieben. Dies sorgt beim nachfolgenden Milchschaumen für einen gleichmäßigeren Auslauf.
- Die Dampfdüse (23) könnte durch Kalkrückstände o. Ä. verstopft sein.
- ⇒ Reinigen Sie die Dampfdüse (23), wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Es entsteht kein Milchschaum

Der Luftkanal (29) am Schlauchadapter (26) ist verunreinigt, oder durch unsachgemäße Reinigung beschädigt.

- ⇒ Reinigen Sie die Profi-Milchschaumeinheit.
- ⇒ Ersetzen Sie den beschädigten Schlauchadapter (26).

Milchschaum spritzt extrem

Der Schlauch (25) ist falsch montiert.

- ⇒ Das unbeschnittene Ende muss auf den Schlauchadapter (26) gesteckt werden.
- Der Schlauchadapter (26) steckt nicht weit genug im Mischer (27).
- ⇒ Schieben Sie den Schlauchadapter (26) bis zum Anschlag in den Mischer (27).

Milchschaum läuft ununterbrochen

Wenn sie ein Milch-Ansauggefäß (30) verwenden, in dem die Milch höher steht als der Mischer, wird nach dem Schäumen das Ansauggefäß (30) leergesaugt (Saugheber-Effekt).

- ⇒ Das Milch-Ansauggefäß (30) sollte höchstens 14 cm hoch sein. Hängen Sie den Schlauch (25) nicht direkt in ein 1 Liter-Tetra-Pack.





